Giugno 2010 - anno XXII n.183

Italia a Tavola

Acquaviti d'oro

Sei i Best Gold - 3 medaglie a Psenner

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB BERGAMO - Organo ufficiale di ANAG
In caso di mancato recapito inviare al CPO di Bergamo per la restituzione al mittente previo pagamento resi

AQUA 21: LA RIVOLUZIONE DELLO SPIRITO

Metà alcool,solo 21 gradi alcolici,
più divertimento, piacere infinito.

"Etichetta dell'anno 2009"
Premio Speciale "Packaging 2009"

Scopri Aqua 21 e
tutte le novità DRINK 21
by CASTAGNER.
Richiedi subito il ricettario
Cocktail & Cocktail 21.

www.robertocastagner.it
infoline +39 0438 793811

Progettiamo e costruiamo

DEHORS

per il piacere di vivere ALL'ARIA APERTA.

Le nostre strutture, forti ed eleganti, sono progettate in infinite forme e colori, per potersi inserire armonicamente in ogni contesto, urbano o rurale, contribuendo ad estendere e qualificare ogni attività commerciale. Il nostro dehors, può diventare il miglior ambiente in cui potrete accogliere il Vostro Cliente. In qualsiasi orario, in ogni stagione.
La Datura Vi offre una grande opportunità per ampliare la Vostra Clientela, incrementare i profitti ed elevare il valore della Vostra Impresa.

datura

MAKE YOUR CHOICE!

DATURA SRL
Dehors contract

daturasrl.com
info@daturasrl.com

Tel. 0377 37 99 32
Fax. 0377 31 07 26

Via Brodolini, snc
26841 Casalpusterlengo, LODI

Sommario

8 Agricoltura: al nord è verde Lega
Dopo tante politiche ci sarà collaborazione?

18 La Puglia sposa l'Umbria
"Lui" è Nero di Troia e prosciutto di Norcia

Norda rilancia lo stile Liberty nell'Horeca **26**

29 Sei i Best Gold
al concorso Acquaviti d'oro 2010

36 Terre Cortesi Moncaro, eccellenze
marchigiane che sbancano i concorsi

38 Al Concours de Bruxelles
228 medaglie per il nostro Paese

42 Al Mondial du Rosé l'Italia si piazza
seconda con ben 18 medaglie

Premio Gourmet Club: le giovani leve
alle prese con cucina , sala e acque **54**

56 Ristoranti italiani all'estero
Finalmente saranno certificati

68 Etilometro e codice stradale
Cresce la protesta dei ristoratori

Sottovuoto: cottura e conservazione
Ideale per la qualità del cibo **70**

78 Vetrina prodotti: dal Cibus 2010
una selezione di novità e curiosità

Estate, è tempo di dehors
Con tende, ombrelloni e gazebi **82**

Per gli approfondimenti consulta www.italiaatavola.net

Questo simbolo alla fine di un articolo indica che sul quotidiano online **www.italiaatavola.net** sono presenti versioni più ampie del testo, oppure approfondimenti e schede collegate. Il codice numerico che lo affianca permette di recuperare la versione web dell'articolo inserendolo nel campo di "**ricerca codice**" nella finestra CERCA

La presenza di questo simbolo alla fine di un articolo indica che di quella notizia esiste anche un **video** di approfondimento sul canale **RistoTv** di **www.italiaatavola.net**

IN COPERTINA

La Psenner, storica distilleria di Termeno Alto Adige, ha una lunga tradizione alle spalle che nasce con la passione del suo fondatore Ludwig per la grappa e l'arte della distillazione, applicata in seguito anche alla frutta.
Foto di copertina: Ph. Fotoscientifica - Parma
(*servizio alle pagine da 29 a 33*)

Italia a Tavola

Italia a Tavola [illegible] è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, assaggiatori, barman, sommelier, luoghi di ritrovo, enti, aziende e associazioni del settore, per un totale di oltre 60.000 aziende o professionisti su tutto il territorio nazionale.

Azienda associata A.N.E.S. - Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento C.S.S.T.

Certificazione Stampa Specializzata Tecnica

Per il periodo 1/1/2009 - 31/12/2009: società di Revisione BDO Sala Scelsi Farina
Certificato CSST n. 2009/1958 del 26/2/10
Tiratura media 2009 per numero: 57.357
Diffusione media 2009 per numero: 57.209

Diffusione di questo numero: **55.000** COPIE

Stampa: TI.BE.R. Spa, via della Volta,179 - 25124 Brescia - Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88 - Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 28 maggio 2010

Poker di assessori verdi
La Lega guida l'Agricoltura del nord

Per il neo ministro Giancarlo Galan la sfida non sarà facile. Il confronto non è più solo con l'immagine da presenzialista totalizzante del "non amato" predecessore Luca Zaia. Col quale polemizza persino sui titoli di commendatore raccomandati durante la permanenza al Ministero o smonta le istituzioni attivate (come Buonitalia). Nel confronto tutto interno al centrodestra per la leadership politica al nord, il nuovo titolare delle Politiche agricole si trova infatti di fronte a un inedito "asse" leghista che collega Torino, Milano, Venezia e Trieste. Nelle quattro regioni ci sono infatti altrettanti assessori regionali che danno una bella pennellata di verde alla mappa delle istituzioni agricole italiane.

Uno scenario inedito per il settore primario italiano: gli assessorati di Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia tutti a uomini della Lega

Nessuno di loro critica l'operato del Governo, ma è indubbio che l'appartenere a uno stesso partito (che non ama Galan) fa di questo quartetto un nucleo duro con cui (se i leghisti confermeranno con coerenza la volontà di trovare punti d'intesa fra colleghi "verdi") il Ministro dovrà necessariamente confrontarsi e venire a patti.

La cosa potrebbe avere effetti importanti per il futuro della filiera agroalimentare del nord (e a cascata di quella di tutto il Paese) perché molte politiche concrete in agricoltura si decidono fra Bruxelles e la dimensione regionale, che finora non ha mai avuto grande forza di contrattazione per le divisioni esistenti. Se a ciò si aggiunge che la Lega è di fatto l'unico partito capace di dare indicazioni precise ai suoi amministratori, ci si può aspettare che, a differenza del passato, Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia (l'ordine è solo da ovest ad est) procedano ora a ranghi compatti e non più in ordine sparso come hanno sempre fatto. Questo almeno sulla carta. E per il bene di tutto il sistema ci piace tifare per questa ipotesi, che nulla ha a che spartire con la simpatia o meno per la Lega e le sue proposte.

Nei contatti che "Italia a Tavola" ha avuto con i quattro assessori regionali leghisti è emersa evidente la scelta condivisa da tutti di puntare su obiettivi come identità, tipicità e territorio. Giusto ciò che la gran parte della filiera agroalimentare vorrebbe si potesse concretizzare e che da sempre noi auspichiamo. C'è in tutti anche l'impegno a un confronto serrato con tutte le associazioni e gli interlocutori del settore. E questo è il punto su cui gli uomini della Lega dovranno dimostarsi all'altezza della sfida. Indulgere in un rapporto preferenziale con la sola Coldiretti (come impostato da Zaia) potrebbe rivelarsi un boomerang se alle piccole imprese agricole non verrano offerte concrete possibilità di crescere dimensionalmente dotandosi di servizi essenziali per garantire tracciabilità e sicurezza alimentare. Pensare che lo slogan del "km zero" risolva tutto sarebbe un grave errore, anche se commesso con il comprensibile scopo di creare un asse politico-elettorale come ai tempi in cui la Dc rappresentava, attraverso la Coldiretti, la maggioranza del mondo agricolo.

L'agrolimentare italiano ha bisogno di rafforzarsi e lanciare la sfida alla globalizzazione e agli Ogm in termini di modernità e con il concorso di tutti. Dai piccoli produttori ai cuochi. E su questo piano speriamo di poter valutare l'efficace del poker di assessori regionali che oggi la Lega può mettere sul banco.

Alberto Lupini
alberto.lupini@italiaatavola.net

Editoriali recenti su www.italiaatavola.net

- Ristoranti italiani nel mondo, che sia la volta buona! cod 15646
- Basta disparità tra agriturismo e ristorante cod 15554
- I "precursori" nei bar e nei ristoranti argine alle stragi del sabato sera? cod 15448
- Scajola, finalmente, lascia Ora serve un Ministro vero cod 15329

La nostra squadra

Italia a Tavola - con edizione regionale Lombardia a Tavola

www.italiaatavola.net (quotidiano online)

Direttore responsabile: Alberto Lupini - alberto.lupini@italiaatavola.net

Comitato editoriale:
Alberto Lupini, **Lucio Piombi** (*beverage e vino*), **Matteo Scibilia** (*ristorazione e alimenti*)

Redazione: Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg)
Tel 035 460563 - Fax 02 700557702 - redazione@italiaatavola.net

Editorialista: **Roberto Vitali** - *Vicedirettore:* **Marino Fioramonti**
In redazione: **Jenny Maggioni, Riccardo Melillo** (*grafica e impaginazione*), **Greta Nicoletti**, **Elisabetta Passera** (*segreteria*), **Lucio Tordini** ed **Ezio Zigliani** (*iniziative speciali*)

Corrispondenti di zona:
- Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta: **Piera Genta** (pieragenta@libero.it - 335 6438533)
- Veneto-Friuli: **Luigi Russolo** (luigi.russolo@marcopologeie.eu - 349 5326000)
- Toscana-Umbria: **Alessandro Maurilli** (a.maurilli@almapress.net)
- Lazio: **Mariella Morosi** (mariellamorosi@hotmail.com)
- Marche: **Claudio Riolo** (claudioriolo@yahoo.it - 335 8163063)
- Campania: **Vincenzo D'Antonio** (vidanto@gmail.com - 329 9092374)
- Sicilia: **Carlo Ravanello** (carlo1940@gmail.com - 347 2347826)
- Calabria: **Tommaso Caporale** (admin@n2b.it - 349 1501047)

Hanno collaborato a questo numero:
Renato Andreolassi, Marinella Argentieri, Mariella Belloni, Guerrino Di Benedetto, Pasquale Di Lena, Emanuele Esposito, Bruno Federico, Massimo Giubilesi, Susy Grossi, Carmine Lamorte, Salvatore Longo, Sergio Mei, Rosanna Ojetti, Sergio Pezzotta, Enrico Rota, Ginevra Savino, Luca Sighel, Lucia Siliprandi, Cristina Viggè

Edizioni Contatto srl

Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 615370 - Fax 02 700557702
Amministratore: Mariuccia Passera - segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi, promozione e marketing: **Anna Bonacina** (*direttore commerciale*), **Livia Gerosa** (*segreteria*), **Andrea Lupini** (*iniziative speciali*) e **Laura Miedico**
Tel 035 615370 - Fax 035 5096886 - direzionecommerciale@italiaatavola.net

Advertisers' index:
4 R srl - Acquavite Spa - Ardigò srl - Azienda agricola Mirabella - Azienda agricola Redaelli De Zinis - Azienda agricola Travaglino di Vincenzo Comi & C. sas- B.F. Impianti Frigoriferi di Benini Fabio - Cantina Produttori di Valdobbiadene sac Val D'Oca - Cifa srl - Coltelleria Collini snc - Datura srl - Fabar srl - Forni Ceky srl - FrieslandCampina Italy srl - Il Calepino di F.M. di Plebani Franco e C. snc - IP Spa Industrie del freddo professionale - Orobica Pesca Spa - Padana Spa - Regione Lombardia Struttura promozione dei prodotti agroalimentari - RO.S. Spa - Roner Spa Distillerie - Siggi Group Spa - Torrefazione Trismoka

Tariffe per l'abbonamento annuale:
€ 25,00 (privato), € 15,00 (operatore professionale), € 10,00 (insegnante o studente) o € 49,00 (estero). Per sottoscrivere il tuo abbonameno a 10 numeri della rivista visita il sito www.italiaatavola.net e clicca su "abbonamenti", oppure intesta alla Edizioni Contatto srl, via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) un assegno bancario, un vaglia postale o un bollettino di conto corrente postale n°49038870

Informativa ex D. Lgs. 196/03: L'amministratore unico è il responsabile del trattamento dei dati che potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società collegate per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione della rivista e per l'invio di materiale promozionale. Il responsabile del trattamento dei dati raccolti in banche dati ad uso redazionale è il direttore responsabile a cui, presso la segreteria di direzione, via fax 02 700557702, ci si può rivolgere per i diritti previsti dal D. Lgs. 196/03.

IL COMMENTO di Roberto Vitali

Quando la **nonna** ritorna in cattedra

Aprono nuovi ristoranti (lieta novella in momenti non proprio floridi) o riaprono con nuove gestioni. Leggo le nuove insegne e mi sorprendo: "Antica trattoria cose buone", "I sapori di casa restaurant". Trovo anche dei ristoranti che hanno il loro orto nei pressi del locale, dove si coltivano una parte delle verdure e della frutta usata nei menu. Leggo ancora di giovani laureati che - non trovando lavoro da colletti bianchi - tornano a lavorare la terra dei loro nonni (con i mezzi meccanici di oggi non è più nemmeno tanto faticoso...).
C'è un "ritorno al passato" che non può che fare bene al Pianeta e alla qualità della vita. Il ritorno all'agricoltura vuol dire salvaguardia del paesaggio, aria più pulita, cibi che arrivano più direttamente sulla tavola, conservando i profumi e i sapori di una volta. Il quadro idilliaco diviene completo con la frase pronunciata da un noto ristoratore che nella carriera ha percorso varie strade gastronomiche. «Ogni ingrediente nel piatto deve farsi sentire e non indovinare».
È una chiara dichiarazione d'amore verso la cucina della nonna: nomi dei piatti brevi e chiari, ingredienti pochi e ben riconoscibili in bocca. L'identità italiana in cucina non va sbilanciata, trasformata o tradita. Se è vero, come è vero, che l'enogastronomia italiana sta guadagnando punti in tutto il mondo, non dobbiamo essere noi a cercare soluzioni nuove per stupire o adeguarci a modelli che vengono sbandierati come innovativi da cucine più povere di tradizione e di materie prime. Le ricette della nonna vanno bene, solo alleggerendole un po' nelle cotture. Per chi vuole cambiare o provare sensazioni nuove ci sono tanti ristoranti etnici dappertutto...
cod 15461

siggi
TRENDY

Veste la passione
per l'ospitalità

Siggi Abbigliamento professionale.

Ristorazione sala, parannanze, cuoco, casacche e camici, accessori.

Siggi Trendy by Siggi Group SpA
via Vicenza 23,
36030 San Vito di Leguzzano (Vi)
tel. +39 0445 695500
fax. +39 0445 670877/519123
info@siggigroup.it
www.siggigroup.it

AGRICOLTURA: al

LA MAPPA DELLA POLITICA AL NORD

In seguito all'ultima tornata elettorale è ormai evidente come nel nord Italia, relativamente agli assessorati all'Agricoltura, gli equilibri si stiano modificando. I numeri parlano chiaro. Il settore agroalimentare è appannaggio della Lega Nord in quattro regioni - Lombardia, Piemonte, Veneto e Friuli Venezia Giulia - che insieme coprono una superficie di 75.522 km^2, contro i 44 738 delle restanti quattro. L'Agricoltura di Emilia Romagna e Liguria è nelle mani di esponenti del Partito democratico, mentre Valle d'Aosta e Trentino Alto Adige rappresentano casi a sé, con assessori appartenenti rispettivamente all'Unione valdostana e all'Unione per il Trentino. Analizzando la situazione nelle giunte provinciali si può avere una conferma del prevalere della Lega Nord. Su un totale di 46 Province, in 15 casi l'assessorato alle Politiche agricole è amministrato da esponenti leghisti, soprattutto in Lombardia, Piemonte e Veneto, ma anche in Liguria (2 Province su 4). Pd e Pdl si spartiscono la gran parte delle restanti amministrazioni: in 13 Province l'Agricoltura è gestita da esponenti del Centro-sinistra, perlopiù in Emilia Romagna, mentre il Popolo della libertà resiste in altre 10, in particolare quelle lombarde. L'Udc compare in un solo caso (Torino), così come Rifondazione comunista (Genova) e i partiti leader nelle provincie autonome di Trento e Bolzano (Unione per il Trentino e Südtiroler Volkspartei).

nord è verde Lega

Dopo tante politiche diverse ci sarà collaborazione?

Partito di appartenenza dell'Assessore

- PDL Centro destra
- EGA NORD
- PD - Centro sinistra
- UDC
- Südtiroler Volkspartei
- Union Valdôtaine
- ESTERNI Centro destra
- ESTERNI Centro sinistra
- Comm ssariato

Forse è ancora prematuro parlare di una prossima "rivoluzione verde" in Padania, ma certo da un punto di vista politico non si può essere indifferenti rispetto al fatto che dal Piemonte al Friuli Venezia Giulia (in 4 regioni sulle 8 del nord Italia) ci sia oggi un unico asse che vede la gestione degli assessorati regionali all'Agricoltura saldamente in mano ad esponenti della Lega.

In Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli, passando a livello provinciale, la mappa si fa più variegata, ma il dato dell'omogeneità a livello regionale ha un peso non indifferente. Tanto più se si tiene conto della forte impronta personale data dall'ex ministro leghista Luca Zaia alla gestione delle Politiche agricole, dove proprio l'aspetto "politico" era tornata forte.

Identità e cultura di territorio, insieme alla valorizzazione dei prodotti tipici sono un po' i cavalli di battaglia della nuova squadra nordista da cui dipende oggi il futuro di buona parte dell'agricoltura del nord Italia. Per capire meglio cosa potrebbe cambiare abbiamo intervistato tutti e 4 gli assessori regionali della Lega (Giulio De Capitani per la Lombardia, Claudio Sacchetto per il Piemonte, Franco Manzato - al suo secondo mandato - per il Veneto e Claudio Violino per il Friuli Venezia Giulia). Ne è emerso un quadro interessante, fatto certamente più di vicinanze e volontà di collaborazione che non di distinguo, anche se poi bisognerà vedere tutti all'opera. A volte non basta essere di uno stesso partito per non scontrarsi, come è successo recentemente fra veneti e friulani sulle norme per il Prosecco... Certamente, però, le premesse per una collaborazione ci sono e questo è già un passo avanti. *cod 15681*

De Capitani

Tipicità e territorio per il baricentro del nord

di Alberto Lupini

Riaffermazione del primato del settore agricolo lombardo a livello nazionale, tutela dell'identità attraverso territori e prodotti, difesa dell'originalità contro gli Ogm e valorizzazione culturale ed economica delle aree agricole. Sta in questi 4 concetti il programma di **Giulio De Capitani** (*nella foto*), il nuovo assessore regionale all'Agricoltura in Lombardia a cui tocca il non facile compito di traghettare il settore primario fuori dalla più grave crisi economica degli ultimi decenni.

A fronte di un sostanziale azzeramento delle risorse finanziarie che rischia di lasciare il campo alla vittoria della globalizzazione, De Capitani può forse giocare con un'arma in più e di cui da tempo si avvertiva forse la mancanza: un progetto politico-culturale "forte" che, abbinato a un sano pragmatismo da architetto abituato a lavorare nella più profonda terra lombarda (l'area del Lecchese), permette di tracciare con coerenza strategie di ampio respiro.

Il neo assessore lombardo condivide fra l'altro questa visione con i colleghi di Piemonte, Veneto e Friuli, tutti del "movimento" come lui. Come dire che per la prima volta, almeno sulla carta, c'è la possibilità di immaginare programmi agricoli condivisi da quattro delle principali regioni del nord, e in ogni caso quelle che segnano una continuità territoriale da ovest ad est lungo la pianura padana e l'arco alpino.

Non si può non partire da questa considerazione visto che, per l'importanza che riveste il settore primario in Lombardia (nonché per il ruolo baricentrico di Milano), a De Capitani toccherà nei fatti di coordinare in qualche modo le iniziative politiche dell'agricoltura della Padania.

«In Lombardia - premette subito il neo assessore - abbiamo primati assoluti a livello nazionale per quantità e qualità (dalla zootecnia al vino) e proprio per questo oggi avvertiamo situazioni di crisi elevate che ci impongo di ottimizzare l'uso delle risorse, previste in un momento di congiuntura normale, messe a disposizione dal Psr 2007-2013 e oggi obiettivamente non sufficienti per tutte le necessità. Dobbiamo cercare di allentare la pressione che c'è oggi in alcuni settori per noi strategici, come quello dell'allevamento, cercando di intervenie sul piano finanziario e rivedendo alcune norme, ad esempio sulle quote latte e sui nitrati, per garantire un po' di ossigeno alle aziende». Il tutto con una premessa: «Da architetto non ho la verità a disposizione, sarei poco credibile, ma sto allenandomi per essere in buone condizioni in vista del campionato e quindi cerco di consultare tutti in questa fase per capire le richieste di ciascuno».

Qual è l'obiettivo principale oggi del suo assessorato?

Il dato di partenza è che dobbiamo avere una maggiore attenzione ambientale, ma partendo dall'obiettivo di preservare al massimo i terreni agricoli (anzi estendendone la superficie) e non tanto, o non solo, normando rigidamente ad esempio i trattamenti dei terreni (è il caso dei nitrati) sulla base dei periodi vegetativi

del nord Europa, notoriamente più brevi dei nostri. Servono aggiustamenti di lungo periodo.

Come si può tutelare il terreno agricolo dopo anni di urbanizzazioni e industrializzazioni spesso selvagge che hanno fatto scempio anche di alcuni paesaggi lombardi?

Da architetto sostengo che dobbiamo procedere a politiche di scambio: là dove si deve utilizzare terreno agricolo (ad esempio per infrastrutture) si devono rimettere a coltivazione e uso agricolo aree dismesse e abbandonate, per aumentare il valore anche ambientale che dà identità ai nostri territori.

Che cosa rappresenta l'identità in agricoltura?

I prodotti tipici, di cui la Lombardia è ricca, parlano le lingue dei territori ed è quindi doveroso tutelarli maggiormente per garantire l'identità sociale, culturale ed economica di quelle zone.

Un'impostazione che la accomuna ad altri assessori regionali.

Non c'è dubbio che il fatto di appartenere allo stesso movimento politico e condividere questi ideali ci faciliterà nell'avviare politiche agricole coerenti. In tempi brevi dovremo avviare azioni non diverse fra le varie regioni, compatibilmente coi programmi delle rispettive giunte, che sono tutte di centro destra.

In questo "comune sentire" c'è anche il no del nord agli Ogm?

Il nostro è un indirizzo preciso: siamo d'accordo con la ricerca, ma fino a prova contraria non si vede la necessità di introdurre cambiamenti radicali per togliere originalità ai nostri prodotti, che vanno invece tutelati e valorizzati.

Cosa si può fare per garantire di più i consumatori, anche sul piano sanitario, rispetto ai prodotti agricoli lombardi?

Tracciabilità e filiera sono le parole chiave. Dobbiamo garantire non tanto la zona di produzione e trasformazione di un prodotto, quanto la provenienza delle materie prime. Dobbiamo seguire l'esempio del vino lombardo dove siamo ad ottimi livelli di garanzia offerta. Si deve dare fiducia ai consumatori attraverso nuove forme di assistenza ai piccoli produttori.

I prodotti locali possono essere valorizzati da ristoranti e agriturismi, ma questi non sempre sono in regola...

Deve finire il tempo dei furbi che danneggiano il sistema spacciando prodotti per genuini. Dobbiamo riuscire a distinguere fra chi fa le cose sul serio e chi no. Studieremo con l'apporto di tutti dei criteri che valorizzino gli operatori seri e tutelino i consumatori. Il tutto potenziando anche le iniziative per l'educazione e quelle per l'Expo 2015, obiettivo strategico per la riqualificazione a livello ancora più alto dei prodotti lombardi. *cod 15680*

NOTE BIOGRAFICHE

Giulio De Capitani è nato ad Olginate (Lc) il 27 febbraio 1946, è architetto. Nel 2005 è stato eletto consigliere regionale nella circoscrizione di Lecco. Libero professionista dal 1971, è da sempre attento ai problemi del territorio. Nel 1975 è stato eletto in Consiglio comunale a Olginate. Dal 1993 al 1997 è stato capogruppo consiliare per la Lega Nord nel Consiglio comunale di Olginate e presso la Comunità Montana "Lario Orientale". Per la Lega Nord è stato candidato alla presidenza dell'Amministrazione provinciale di Lecco nel 1995. Ex assessore ai Lavori pubblici e al Patrimonio del Comune di Lecco, fino al '99 è stato capogruppo in Consiglio provinciale. È stato membro del direttivo provinciale della Lega Nord (1995-1998) e ha ricoperto la carica di segretario provinciale della Lega Nord per la provincia di Lecco. Il 15 luglio 2008 era stato eletto Presidente del Consiglio regionale della Lombardia.

Sacchetto
Più sostegno, meno burocrazia

di Piera Genta

L'agricoltura non ha più tempo da perdere. Aziende agricole al centro dell'attenzione, meno burocrazia, promozione del Piemonte agricolo e un occhio di riguardo all'agricoltura di montagna: sono queste le priorità dell'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, **Claudio Sacchetto** (*nella foto, a sinistra, insieme al presidente della Regione* ***Roberto Cota***).

Cuneese, laureato in Agraria a Torino, imprenditore agricolo, il bisnonno fu tra i fondatori del polo della frutta a Lagnasco (Cn), nel Saluzzese. Dal 2004 al 2006 ha ricoperto l'incarico di vicesegretario della Lega Nord a Cuneo e dal novembre 2006 è segretario della circoscrizione Cuneo-Saluzzo del partito. Consigliere comunale di Cuneo dal 2007, eletto nel 2009 nel Consiglio provinciale e in seguito assessore provinciale all'Agricoltura, caccia e pesca, tutela faunistica. Nel 2010 è stato eletto per la prima volta in Consiglio regionale nella circoscrizione di Cuneo, con 11.756 voti di preferenza e il 16 aprile 2010 è stato nominato assessore regionale all'Agricoltura e foreste, caccia e pesca.

Quali sono le linee guida del suo mandato per favorire lo sviluppo del settore agricolo?

Non ritengo utili i sussidi a pioggia per le aziende agricole, ma un aiuto primario al potenziamento del settore, penso alla Pac e alle misure agroambientali. Lo stesso Psr non è un vero aiuto alle aziende, perché i loro investimenti fungono da moltiplicatore economico e vanno a vantaggio dell'indotto dell'agricoltura. Rischiamo di trovarci una filiera con un anello mancante, proprio le aziende agricole e nel frattempo molte di esse sono fallite. Una particolare attenzione sarà dedicata alle zone di montagna per valorizzare il patrimonio culturale e naturale. Occorre

pensare a un sostegno al reddito, come accade in Francia, perché l'agricoltura di montagna serve a conservare il territorio. È una reazione a catena, si migliorano le opportunità occupazionali, ritornano i giovani, aprono i negozi, le scuole e si migliora la vita e si incrementa il turismo.

La mancanza di una strategia per il settore agricolo nazionale si ripercuote anche a livello regionale. Cosa ne pensa?

Una vera strategia agricola negli ultimi due decenni non l'abbiamo avuta. Ci sono Paesi europei che hanno una politica agricola molto forte, penso alla Francia e alla Germania. Noi in sede europea arriviamo impreparati, nei primi anni dell'integrazione europea abbiamo mandato politici e funzionari a fine carriera, occorrono invece persone motivate, competenti. A livello piemontese occorre creare un asse tra quei territori che hanno problemi comuni, Lombardia, Veneto e aggiungo Emilia Romagna, per presentarci alla Conferenza Stato e Regioni con argomentazioni univoche, fare un discorso macroregionale e portarlo avanti anche in sede europea.

Nell'intento di dare slancio al Piemonte agricolo è importante la promozione. Qualche anno fa la Regione ha fatto nascere l'Istituto di marketing alimentare (Ima), che è stato il primo in Italia. Intende dargli un nuovo assetto?

Sicuramente cambierà la filosofia dell'Ima, con direttive ben precise da parte dell'Assessorato essendo una struttura in house può essere un supporto per tutte quelle aziende che pur avendo delle potenzialità per affrontare l'export non riescono con la loro struttura a sondare i mercati, capirne le reazioni ed è qui che l'Ima deve intervenire. Abbiamo anche molte aziende che portano le loro eccellenze in giro per il mondo senza necessità di utilizzare supporti pubblici e il privato lo sa fare meglio dell'ente regionale.

A gennaio è stato presentato il marchio "Piemonte Agriqualità" con il piano di promozione. Intende utilizzarlo?

Oggi è una scatola vuota, abbiamo il logo, ma non i contenuti. È fondamentale far conoscere il nome Piemonte a livello internazionale. Dobbiamo comunicare che abbiamo un'agricoltura pulita, certi nostri disciplinari, e penso alla frutta, sono più restrittivi di quelli del Trentino, per esempio, che fa della ecocompatibilità un cavallo di battaglia. Agricoltura pulita grazie a metodi di produzione rispettosi dei disciplinari e a basso impatto sull'ambiente e sull'uomo, produzione di qualità. Vorrei creare un ente certificatore a livello regionale che lavorando con gli enti già esistenti ci permetta di arrivare a una certificazione internazionale. Non intendo creare ulteriore burocrazia alle imprese. Il logo "Piemonte Agriqualità" deve seguire la politica di promozione.

Cosa ne pensa dei distretti di vino, riso, fiori?

Per quanto riguarda i distretti del vino ho dato indicazione di sospendere per rivederli. Sugli altri due ho ricevuto opinioni discordanti, sono distretti molto circoscritti e potrebbero anche funzionare. Certo che per il riso bisognerebbe pensare a un distretto interregionale perché non possiamo pensare di arrivare solo fino al Ticino!

Le quote latte?

È una partita macropolitica, le premesse per uscire dalla ideologia ci sono, il mercato non va, tutte le aziende boccheggiano. Bisogna mettere da parte quello che è stato e ipotizzare una soluzione concreta.

Il programma dei 100 giorni?

Aspetto a fare dichiarazioni, mi guardo intorno, mi informo. È questo un assessorato strategico, molto complesso. Amo il mondo agricolo, vorrei portare la mia mentalità cattolico liberale slegata dall'interventismo pubblico, ma non puoi rompere in pochi giorni una tradizione radicata. La politica deve fare le leggi ma deve anche modificare quello che non vanno. Mi auguro di portare vantaggio alle aziende agricole, di uscire dalla logica di far presa sulla gente nel promettere solo fondi che poi non arrivano. *cod 15534*

NOTE BIOGRAFICHE

Claudio Sacchetto nasce l'8 ottobre 1979 a Saluzzo (Cn). Dal 1985 vive a Spinetta, dove svolge l'attività di imprenditore agricolo. Nel 1998 si diploma perito agrario all'Istituto tecnico agrario statale "Umberto I" di Cuneo. Il 15 marzo 2004 consegue la laurea in "Difesa eco-compatibile delle piante" presso la facoltà di Agraria dell'Università di Torino. Inizia il suo percorso in politica dal 2002. Dal 2004 al 2006 ricopre l'incarico di vicesegretario della sezione di Cuneo della Lega Nord, diventando responsabile amministrativo provinciale. Ricopre in seguito la funzione di commissario della sezione di Saluzzo della Lega Nord e nel novembre 2006 è eletto segretario della circoscrizione Cuneo-Saluzzo. Dal luglio 2007 subentra nell'assemblea cittadina a Claudio Dutto quale rappresentante della Lega Nord. Nel giugno 2009 è nominato assessore provinciale all'Agricoltura, caccia e pesce, tutela faunistica, carica che dopo le elezioni amministrative 2010 ricopre alla giunta piemontese.

Franco Manzato L'agricoltura è identità

Contro la crisi bisogna tener duro

di Luigi Russolo

Franco Manzato (*nella foto*), classe 1966, è stato nominato vicepresidente della giunta regionale del Veneto con deleghe all'Agricoltura e al Turismo nel 2008 ed è poi stato rieletto consigliere regionale nelle consultazioni elettorali del 2010 nel gruppo Liga veneta - Lega Nord, ricoprendo la carica di assessore all'Agricoltura (*per approfondire la biografia si veda il box sotto, ndr*).

Per lui e per il Veneto l'agricoltura è un settore identitario, culturale prima ancora che semplicemente produttivo. Ed è un'identità alla quale non è possibile rinunciare: pena un impoverimento generale. Vediamo quali sono i suoi progetti futuri in materia.

Qual è la situazione dell'agricoltura veneta?

Bisognerebbe prima metterci d'accordo su cosa si intende per "situazione dell'agricoltura". In termini di produzione agricola, infatti, in Veneto lo stato di salute del settore è molto buono: produciamo in quantità e qualità in tutti i segmenti del primario: dal latte alla zootecnia da carne (dove primeggiamo a livello nazionale nell'allevamento di avicunicoli, vitelloni e vitelli da latte, ma siamo nei primi piazzamenti anche per formaggi e suini); l'orticoltura è un nostro vanto, la frutticoltura è anch'essa di alto livello; sul vino non temiamo rivali quanto alla varietà, alla qualità e alla tipicità, e così via.

Va però malissimo se guardiamo al reddito delle imprese, in costante e pesante calo specie nell'ultimo biennio. Ed è questo che ci interessa come Regione: la redditività delle imprese, senza la quale l'attività agricola è destinata ad affievolirsi, con tutti i risvolti negativi sul territorio e sulla nostra stessa identità, per gli altri ruoli che l'impresa rurale svolge nel territorio. Perché per noi, per il Veneto, l'agricoltura è un settore identitario, direi culturale, prima ancora che semplicemente produttivo. Ed è una identità alla quale non possiamo, non dobbiamo e non vogliamo rinunciare, pena un impoverimento generale. La nostra contrarietà all'agricoltura mondializzata e agli ogm nasce da qui. È una pura illusione di chi ha tantissimi ettari di terreno pensare di guadagnare di più con gli organismi geneticamente modificati. Produrre cosa? Per chi? Come? Le stesse cose che nel resto del mondo si producono a costi stracciati? E noi cosa daremmo ai nostri figli, e cosa proporremmo ai nostri turisti, ai consumatori di tutto il mondo? Dove finirebbe il vero valore aggiunto? Non avremmo più neppure la proprietà delle sementi. E per chiunque abbia assaggiato un po' di polenta Maranello o Sponcio questo discorso dovrebbe essere ovvio.

Il calo dei redditi non dipende dal fatto che non siamo moderni, ma ha una causa precisa: la crisi economica e la speculazione finanziaria hanno fatto sì che le perdite del sistema agroalimentare venissero scaricate sugli imprenditori agricoli e sui consumatori, che sono gli anelli più deboli della catena. Nello stesso tempo l'impresa agricola non è come le aziende manifatturiere: non si può fermare il lavoro, andare in

NOTE BIOGRAFICHE

Franco Manzato nasce a Oderzo, in provincia di Treviso, il 19 maggio del 1966. È laureato in Filosofia all'Università di Ca' Foscari di Venezia.
Dal 1987 al 2000 lavora come dipendente di un'azienda commerciale. Nel 2000 viene eletto per la prima volta in Consiglio regionale nelle liste della Lega Nord. Viene riconfermato consigliere nelle elezioni del 2005.
Dal 2002 al 2008 è capogruppo consiliare della Lega Nord. Nel giugno 2008 è nominato vicepresidente della giunta regionale del Veneto con deleghe all'Agricoltura e al Turismo. È stato rieletto consigliere regionale nelle consultazioni elettorali del 2010 nel gruppo Liga veneta - Lega Nord, ricoprendo la carica di assessore all'Agricoltura. Come Regione Veneto ha sempre sostenuto parecchie attività per favorire e incentivare la promozione dell'agricoltura e dei prodotti tipici e di qualità.

cassa integrazione, licenziare, ma solo tener duro e fare buon viso a cattivo gioco. È così accaduto che i prodotti sono stati venduti dagli agricoltori a prezzi sempre più bassi, senza che ne sia derivato ai consumatori alcun beneficio, visto che i prezzi al consumo sono di massima saliti. Il valore intermedio tra costo di vendita e prezzo di acquisto è rimasto alla distribuzione.

Quale agricoltura ci riserverà il futuro?

Io sono sicuro che l'agricoltura veneta del futuro ci riserverà ancora tantissimi vini Doc e Docg di ogni tipo, tantissimi prodotti Dop e Igp che fanno della nostra regione la più ricca miniera di sapori d'Europa, tantissimi prodotti tipici, per i quali spero non solo il mantenimento delle attuali posizioni spesso di nicchia, ma un allargamento. Per questo abbiamo operato e stiamo operando per assicurare reddito alle imprese, con l'auspicio che passi al più presto la bufera economica mondiale, causata da una finanza che ha illuso molti, premiato solo gli speculatori e ha fatto invece moltissime vittime tra i risparmiatori, le famiglie e, appunto, tra le piccole e medie imprese, che sono le più esposte alle strette finanziarie, anche se spesso sono le più efficienti e competitive.

Come Regione ci siamo adoperati fin dai primi segnali di crisi, ancora un anno e mezzo fa, per attivare misure cuscinetto capaci di consentire alle imprese di transitare con il minimo dei danni attraverso questa fase, che farà sentire i suoi effetti negativi e perversi ancora a lungo. Abbiamo previsto prestiti agevolati di conduzione e prestiti a medio termine, oltre ad interventi di sburocratizzazione. Abbiamo pure rimodulato lo sviluppo rurale, con un aumento del "peso" dei contributi a fondo perduto, portati al 40% e, a certe condizioni, al 50, con attenzione ai giovani e ai progetti di filiera.

Quel che è certo è che dobbiamo tener duro: il Veneto ha molto da dare al mondo e intende continuare a farlo

Qual è la sua mission?

La mia mission, a questo punto, è una sola: assicurare più reddito alle imprese e, attraverso esse, al territorio. Questo significa garantire valore aggiunto e soprattutto vendere, vendere bene, vendere ovunque in forma riconoscibile la qualità dell'agricoltura e dell'agroalimentare del Veneto.

Ha qualche sogno nel cassetto da voler realizzare?

È un sogno? Non lo so, e non è neppure nel cassetto, ci sto lavorando da almeno due anni: vorrei che, quando una massaia, un pensionato, uno studente, un turista entra in un negozio d'alimentari del Veneto, d'Italia o d'Europa, sia esso piccolo oppure un grandissimo supermercato di società internazionale, possa vedere la stella a colori del Veneto della qualità, affiancata dal Leone di San Marco e dalla scritta "Veneto. Tra la terra e il cielo", sapendo che sotto quell'insegna trova la qualità, la varietà, le garanzie e la bontà delle nostre produzioni. E spero che questo possa avvenire anche nei ristoranti: dalla trattoria di contrada al locale "stellato". *cod 15657*

Claudio Violino
La vera sfida consiste nel ritorno alla filiera corta

Claudio Violino (*nella foto*), assessore regionale alle Risorse agricole, naturali e forestali del Friuli Venezia Giulia - appartenente, come gli assessori all'Agricoltura di Piemonte, Lombardia e Veneto, alla Lega Nord - è profondamente innamorato della sua terra e delle sua produzioni locali. Tanto da dichiarare di avere un sogno: vedere di nuovo un Friuli agricolo, fatto di una molteplicità di piccole aziende, distribuite su tutto il territorio, con allevamenti formati da specie autoctone.

Qual è la situazione dell'agricoltura friulana?

È indubbio che anche il settore primario, come tutti gli altri settori, stia attraversando un momento di crisi e nemmeno la nostra Regione ne è stata esente. C'è da dire che la difficoltà in agricoltura è data, in Friuli, da fattori oggettivi e strutturali oltre che dal periodo economicamente difficile: il nostro territorio non si presta a colture estensive e le imprese agricole sono soprattutto medio-piccole. Per questo motivo soprattutto, il settore primario friulano non può competere al pari di altre grandi zone produttive, italiane, europee e statunitensi. In ogni caso, negli ultimi tempi ci sono chiari segnali di miglioramento, le imprese agricole investono e quindi pensano al loro futuro e al loro rilancio.

Quale agricoltura ci riserverà il futuro?

Per quanto riguarda l'agricoltura della nostra Regione, sono convinto che le imprese agricole debbano puntare soprattutto sulla qualità più che sulla quantità. Le eccellenze dell'agroalimentare regionale devono essere valorizzate il più possibile: per fare questo è necessario che agricoltori e consumatori siano consapevoli di quello che hanno a disposizione. La vera sfida è proprio far capire a produttore e consumatore l'importanza e la ricchezza che deriva dal consumare prodotti locali, facendo diventare centrale il concetto di filiera corta e sviluppando progetti di educazione alimentare, coinvolgendo il più possibile le nuove generazioni.

Qual è la sua mission?

In questo momento è sicuramente la volontà di sdoganare il "tipicamente friulano". Per la prima volta riusciamo ad avere un marchio, un nome riconoscibile, che

NOTE BIOGRAFICHE

Nato il 9 novembre 1960 a Mereto di Tomba (Ud), dove risiede.
Coniugato, due figli. Laureato in scienze agrarie, specializzato in economia agraria, iscritto all'ordine dei dottori agronomi e forestali di Udine.
Dal 1992 al 1994 ha lavorato in qualità di agronomo presso il Consorzio di bonifica della bassa Friulana e, per alcuni mesi, ha ricoperto il ruolo di commissario regionale nel Consorzio di bonifica Alto Friuli.
Insegnante di ruolo.
Già consigliere regionale nell'VIII e IX Legislatura, è oggi consigliere regionale e assessore alle Risorse agricole, naturali e forestali della Regione Friuli Venezia Giulia.

ci permette di promuovere in modo organico, raggruppando sotto una stessa bandiera tutto l'agroalimentare della nostra regione, e questa possibilità va sfruttata. Dopo la sentenza che ha cambiato il nome del nostro Tocai in Friulano, era necessaria un'azione di promozione di questo nuovo nome, e il Ministero ha accolto la nostra richiesta stanziando 6 milioni di euro. Lo spirito di questo marchio, che tanto ha fatto discutere, è quello di far conoscere, attraverso il vino, anche altre eccellenze dell'agroalimentare regionale senza nulla togliere all'unicità dei territori. Contemporaneamente, si è voluto trovare un legame tra vino e territorio, che fosse forte: se funziona per il Chianti, per lo Champagne o per il Bordeaux, perché non farlo anche qui?

Ha qualche sogno nel cassetto?

Qualche tempo fa, per una pubblicazione edita dal nostro assessorato (*Tiere furlane*/Terra friulana, rivista di cultura del territorio, *ndr*) ho scritto che anche io "ho un sogno", parafrasando le parole di Martin Luther King. Ebbene, il mio sogno è vedere di nuovo un Friuli agricolo, fatto di una molteplicità di piccole aziende, distribuite su tutto il territorio regionale, con allevamenti formati da specie autoctone - come la Pezzata Rossa, che prima di essere italiana è stata friulana -, che abbiano come fiore all'occhiello la produzione di prodotti dell'agroalimentare che siano "tipicamente friulani". Ma quello che mi piacerebbe vedere più di ogni altra cosa è un imprenditore agricolo friulano moderno dotato, perché no, di vari accorgimenti tecnologici da mettere al servizio della sua impresa, ma soprattutto giovane, istruito e, non ultimo, consapevole. Perché questo sogno si realizzi, non si può prescindere da questo: è ora che gli agricoltori passino dal sentirsi "contadini" al sentirsi "imprenditori", orgogliosi di quello che fanno ogni giorno. **(L.R.)** *cod 15699*

FABAR
arredamenti | attrezzature | contract
contract
design
fabar.com
equipment
style
fabararosio 22060 Carugo - Arosio (Co) strada Novedratese via 1° Maggio tel. +39 031 763 004 fax +39 031 758 538

La Puglia sposa l'Umbria

Lui è Nero di Troia e prosciutto di Norcia

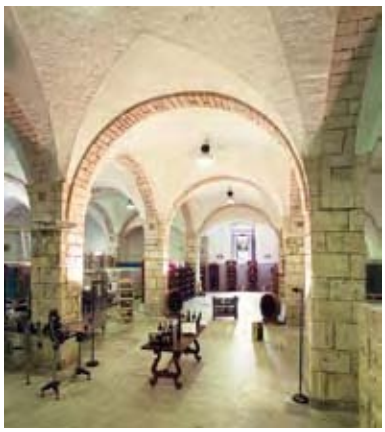
RAVIOLI DI MELANZANE CON TARTUFO NERO E PROSCIUTTO DI NORCIA

INGREDIENTI: per la pasta all'uovo 250 g di farina, 2 tuorli d'uovo e 1 intero, un pizzico di sale; per il ripieno 250 g di ricotta 80 g di parmigiano reggiano grattugiato, origano, sale e pepe; per la salsa 150 g di burro, 100 g di parmigiano, rosmarino e tartufo nero 100 g di prosciutto "Lui" di Norcia
PROCEDIMENTO: stendere l'impasto, dopo averlo fatto riposare, sino a ottenere delle sfoglie sottili poi farcite con il ripieno. Pelare le melanzane e appassirle in forno, dopo tritarle e amalgamarle con la ricotta e il parmigiano, quindi aggiungere sale, pepe e origano. Cuocere i ravioli in abbondante acqua, condirli con il burro fuso aromatizzato con foglie di rosmarino e spolverare con parmigiano. Servire in piatti individuali con listarelle di prosciutto di Norcia e tartufo nero affettato e alcune gocce di marmellata di mele cotogne.

Tra tutti gli angoli della nostra Italia non c'è paesaggio che si coniughi così armoniosamente con la natura come quello che circonda il caratteristico abitato di Alberobello (Ba). Il verde intenso della macchia mediterranea si alterna all'argento degli olivi secolari e al verde brillante delle vigne, contrappuntate dai turgidi grappoli di succose uve autoctone.

Chiamando Enotria (cioè "terra del vino") questo territorio, gli antichi Greci legarono il suo sviluppo al più prezioso dei frutti, gettando le basi di una cultura enologica che contraddistingue, oggi più che mai, la generosa Puglia.

La Cantina Albea di Alberobello è una delle più antiche della regione e un valido esempio di archeologia industriale. Da oltre 100 anni, in autunno, raccoglie le uve migliori provenienti dai vigneti del territorio e grazie alla consulenza di qualificati enologi (Riccardo Cotarella affiancato dal giovane Claudio Sisto), le trasforma in vini che in pochi anni hanno conquistato un posto di rilievo nel panorama enologico italiano. Una svolta significativa dettata dal coraggio e dalla preveggenza dall'imprenditore umbro Dante Renzini che,



acquisendo la proprietà, l'ha trasformata in una cantina in grado di produrre vini blasonati: il Selva bianco, il Raro rosso, il Petrarosa rosato e appunto il "Lui". Il nome in etichetta si rifà a un altro prodotto di rango creato da Dante Renzini e cioè il "Lui" Prosciutto di Norcia Igp, punta di diamante della produzione dei salumifici Renzini che ben si sposa con il "Lui" Nero di Troia in purezza.Le premesse di questa unione nascono dal fatto che sia il prosciutto umbro sia i vini pugliesi hanno seguito nel tempo la stessa sorte, da prodotti sottostimati (il prosciutto di Norcia definito "prosciutto di montagna" e i vini pugliesi conosciuti solo come "vini da taglio"), ad eccellenze enogastronomiche. Un riconoscimento tardivo, ma ampiamente meritato.

Per valorizzare queste eccellenze lo chef Marco Leonardo del ristorante "Il Poeta Contadino" di Alberobello (via Indipendenza 21 - tel 080 4321917) ha proposto in abbinamento al vino "Lui" un piatto che nasce dal gemellaggio gastronomico di Norcia e Alberobello. *cod 15559*

IL SOMMELIER CONSIGLIA

Rosso Igt Puglia
Lui
Cantina Albea

Uvaggio: 100% Uva di Troia
Vinificazione: fermentazione a 23-24°C per salasso del 15% e macerazione post fermentativa per 8 giorni
Affinamento: 10 mesi in barrique da 225 litri di rovere francese
Invecchiamento: dall'imbottigliamento l'evoluzione positiva continua per 6-8 anni se conservato in luogo fresco
Colore: rosso rubino scuro impenetrabile
Profumo: intenso e complesso di frutto varietale, note eleganti di vaniglia e liquirizia
Sapore: lungo e persistente, domina la grassezza e il corpo, sostenuto da un tannino elegante e maturo
Longevità: 6/8 anni
Gradi: 13,5% vol.
Acidità totale: 4,9 g/l
Servire a: 18°C
Abbinamenti: ideale con piatti saporiti e grigliate di carne, da provare con il prosciutto di Norcia tagliato a mano

Cantina Albea – Agribon srl
via Due Macelli 8, 70111 Alberobello (Ba)
Tel e Fax 080 4323548
www.albeavini.com

CONSERVAZIONE E SERVIZIO DEI VINI, SALUMI, SIGARI E FORMAGGI

Conservatori d'eccellenza

STUDIO GIOVATI (PR)

Richiedete il catalogo "SPECIALE PROMOZIONALE"

Numero Verde 800-488009

info@www.ipindustrie.com
www.ipindustrie.com

INDUSTRIE PARMA

voi acquistate la qualità, noi ve la conserviamo

MADE IN ITALY

È siciliano il miglior bio

La vittoria ai Frantoi Cutrera di Ragusa

L'Italia, in particolare la Sicilia, si conferma ai vertici d'eccellenza dell'olivicoltura biologica mondiale. È infatti l'extravergine siciliano "Primo Bio" dei Frantoi Cutrera di Ragusa il miglior olio biologico del 2010: lo sancisce il principale verdetto del Premio Biol, la kermesse internazionale riservata ai migliori oli bio, che da quindici anni in Puglia assegna i più importanti riconoscimenti mondiali del settore.

Il "Primo Bio" è risultato il migliore assoluto tra i circa 350 oli in gara giunti da 17 Paesi, per una copertura pressoché completa dell'olivicoltura internazionale. Secondo posto suddiviso ex aequo tra un altro olio siciliano, l'olio "Cherubino" dell'Azienda agricola Terraliva di Siracusa e il portoghese "Lisca Grande". Tra gli altri riconoscimenti principali, il premio Biolblended (miglior olio imbottigliato e commercializzato con marchi non del produttore) è andato all'umbro "Terra Olivata" dell'azienda Bacci di Gualdo Cattaneo (Pg), mentre il Biolpack (miglior accoppiata etichetta-packaging assegnato da una specifica giuria di esperti in comunicazione e consumo) all'extravergine pugliese "De Carlo" di Bitritto (Ba).

«La giuria internazionale - ha dichiarato il coordinatore del Premio Biol **Nino Paparella** - ha rilevato l'alta qualità dei 60 oli giunti all'ultima scrematura finale, con distacchi minimi tra loro. I risultati hanno evidenziato come l'influenza del territorio e dell'andamento climatico siano decisivi ai fini della qualità e della biodiversità. Non a caso quest'anno la Sicilia è stata decisamente agevolata dal clima, al contrario ad esempio della Sardegna, che non ha potuto produrre». Vincitori e partecipanti saranno pubblicati sul Catalogo del Biol, poi presentato alle principali fiere internazionali di settore. *cod 15262*

Extravergine di Oliva
Fruttato Leggero
Masseriola

Zona di produzione delle olive: nord della Puglia
Altitudine: 300 m slm
Varietà di olive: 100% Moraiolo
Metodo di raccolta: meccanizzata
Sistema di estrazione/molitura: a ciclo continuo
Aspetto: limpido
Colore: giallo con riflessi verdi
Profumo: fruttato, con sentore di mandorla
Sapore: inizialmente dolce, con note di piccante e amaro, retrogusto di erba e mandorla
Densità: media
Acidità media: 0,23 g/l
Impiego: a crudo su pesci delicati, verdure crude e cotte, crostacei e formaggi a pasta filata
Confezioni: bottiglia da 100, 250 500 e 750 ml, lattina da 3 e 5 l
Produzione media: 1.000 l

Azienda agricola Masseriola
loc. San Martino sp 95 km 19,500, 71022
Ascoli Satriano (Fg) - Tel 333 2235765
Fax 0885 890250 - www.masseriola.com

Marchi trattati: Cilio, Ghidini, Wusthof, Kyocera, Sanelli, Victorinox, Alexander, J.A. Henckels, Tfa, Screwpull, Kai, Pullex, Lékué, Birkmann, Silikomart, Giannini, Kuchenprofi, Ad-Hoc, Microplane, Arcos, Westmark, Gefu, Staub, Imperia, Triangle, Fissler, Kasumi, Ravi, Cuspiro, Wilton, Berti, J.A. Henckels.
Coltelleria Collini Snc
Negozio: Via F. Cavallotti, 1
Busto Arsizio 21052 (Va)
Tel. 0331 632686
www.coltelleriacollini.it
Coltelleria
COLLINI
Articoli per la casa

Concorso Armonia

Cinque premi su sei vanno agli italiani

L'aula magna di Alma, la Scuola internazionale di Cucina italiana, ha ospitato la premiazione dei vincitori della 4ª edizione del Concorso "Armonia", organizzato dall'International extravirgin oliveoil agency in collaborazione con Alma e il Cra Oli. Il concorso si distingue perché celebra non solo l'eccellenza della produzione olearia (con un controllo dei valori organolettico-gastronomici e dei valori nutrizionali) ma vuole premiare anche l'immagine delle confezioni e, soprattutto, l'abilità dei cuochi nella creazione e nella preparazione di ricette realizzate con i migliori oli extravergini.

I produttori italiani sono stati protagonisti assoluti, aggiudicandosi 5 dei 6 premi. Nella categoria Fruttato Delicato al primo posto si è classificata la Cooperativa produttori olivicoli di Vetralla (Vt), seguita dall'Azienda agricola Gregorio Minervini di Molfetta (Ba). Per il Fruttato Medio al primo posto l'Azienda agricola biologica Titone di Marsala (TP) seguito dalla Fattoria Casamora di Pian di Scò (Ar).

Unico olio straniero premiato, il primo posto nella categoria Fruttato Intenso è dello spagnolo Marsia El Altet S.L. seguito dall'Azienda "Cesare Buonamici" di Fiesole (Fi). Gli oli spagnoli con 9 nomine hanno portato a casa una bella fetta delle Gran menzioni Armonia: l'Italia è stata difesa ottimamente dall'Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone di Vicopisano (Pi), che ha ottenuto 4 menzioni e 2 speciali riconoscimenti.

Grande interesse ha suscitato anche il Premio Armonia per il posizionamento del prodotto e l'immagine della confezione.

Ma le vere sorprese del concorso sono stati i 60 giovani chef di Alma che, guidati dal direttore didattico, lo chef Luciano Tona, si sono sfidati nella preparazione di piatti originali con gli oli extravergini d'oliva.

Sono stati premiati Daniele Ciffo e Jacopo Mania con il piatto "gamberi con finocchio stufato", Benedetto Rullo e Simone Sangiorgi con la "zuppetta di pesce, tegola croccante e gelato all'olio" e Alessandro Cattaneo e Giulio Potestà con l' "olio ai tre pani". Per la prima volta quest'anno è stato attribuito il Riconoscimento di Maestro dell'olio - Honoris Causa a istituzioni e personalità che si sono distinte nell'affermazione della cultura dell'olio extravergine. A ricevere il riconoscimento Enzo Perri, direttore del Cra-Oli, Franca Angerosa, già primo ricercatore del Cra-Oli e Capo Panel Coi, Luigi Caricato, direttore di Teatro Naturale e Aldo Fabbrini, assessore al Bilancio della Provincia di Viterbo. Il riconoscimento di Maestro oleario è stato invece conferito a Vincenzo Perrone di Sciacca (Ag), Michele Titone di Marsala (Tp) e Maurizio Montani Fargna di Pian di Scò (Ar). *cod 15502*

Dop Sardegna
Riserva del produttore
Accademia Olearia

Zona di produzione delle olive: Alghero
Altitudine: 0 m slm
Varietà di olive: Bosana, Semidana
Metodo di raccolta: meccanico
Sistema di estrazione/molitura: ciclo continuo a 2 ½ fasi
Aspetto: velato
Colore: dorato con venature verdi
Profumo: intenso di oliva con sentori erbacei, note di pomodoro e mandorla fresca
Sapore: grande equilibrio amaro-piccante con richiami di cardo e carciofo
Densità: media
Acidità media: 0,25 g/l
Impiego: ottimo su tutti i piatti, ideale per pinzimoni e piatti a base di pesce
Confezioni: bottiglia da 250 500 e 750 ml
Produzione media: 800 quintali

Accademia Olearia
via De Muro 13, 07041 Alghero (Ss)
Tel 079 980394 - Fax 079 970954
www.accademiaolearia.it

Bio Dop Tuscia Tradizionale
Prodotto da agricoltura biologica
Cooperativa Olivicoltori di Vetralla

Zona di produzione delle olive: Vetralla
Altitudine: 350 m slm
Varietà di olive: 100% Canino
Metodo di raccolta: brucatura a mano e meccanica
Sistema di estrazione/molitura: continuo a temperatura controllata
Aspetto: limpido
Colore: verde smeraldo con riflessi gialli
Profumo: di frutto verde
Sapore: di fruttato delicato
Densità: media
Acidità media: 0,20 g/l
Impiego: ideale per condimenti a crudo. Si sposa anche con insalate zuppe e carni rosse
Confezioni: bottiglia da 250 e 750 ml, lattina da 3 e 5 l
Produzione media: 10.000 l

Cooperativa Olivicoltori di Vetralla
viale Eugenio IV, 01019 Vetralla (Vt)
Tel 0761 477044 - Fax 0761 460783
www.olivicoltori.com

Belpaese e cibo

Tra gusto, genuinità e salute Gli italiani mangiano per piacere

di Mariella Morosi

Dal 1950 c'è stata una rivoluzione nell'alimentazione nel Belpaese. Secondo la ricerca Censis-Coldiretti il 37% non ha un rapporto salutista con il cibo; 21 milioni di italiani mangiano pasta tutti i giorni, 1 su 4 risparmia sulla frutta e 8 su 10 preferiscono lo spuntino all'eccesso fuori casa. È un'indagine articolata sul pianeta cibo dal quale emerge che l'italiano mangia per il piacere di farlo, pur attento a genuinità, qualità nutrizionali e salubrità. Anzi, 4 italiani su 10 confessano di voler mangiare più sano senza però riuscirci.

Sarebbe una «soggettività fisica, quasi carnale» secondo **Giuseppe De Rita** del Censis a guidare le scelte e tutto il resto avrebbe un effetto secondario. I meccanismi del cosiddetto politeismo alimentare prescinderebbero quindi dai buoni consigli dei medici, dagli input dei media o dalle sane tradizioni familiari: quasi una sconfitta della razionalità. In definitiva gli italiani mangiano di tutto, senza tabù, generando combinazioni soggettive di alimenti e anche di luoghi. E la crisi recente non ha fatto che rinforzare questa dinamica dei comportamenti sociali. *cod 15582*

AGROPIRATERIA, UN GIRO DA 80 MILIARDI - L'agropirateria genera un volume d'affari pari a poco meno della metà dell'intero valore della produzione agroalimentare made in Italy e provoca un danno da circa 3 miliardi alla nostra produzione agricola. Le contraffazioni provengono per il 70% dal sud-est asiatico. L'Italia risulta il primo produttore di beni contraffatti a livello europeo e il terzo mondiale. *cod 15621*

DIETETICO, È SARDO IL PECORINO DELLA SALUTE - Pecorino sardo sì, ma dietetico: i ricercatori dell'Università di Cagliari hanno dimostrato come, alimentando le pecore con semi di lino, si ha un formaggio dallo stesso sapore con il 15% in meno di grassi saturi e con il 300% di acido linoleico coniugato in più, essenziale per combattere il colesterolo. *cod 15434*

AL VIA IN ITALIA L'ACQUACOLTURA BIOLOGICA - Per aiutare gli allevatori nel passaggio da un sistema convenzionale a uno biologico, l'Inran, l'ente pubblico italiano per la ricerca in materia di alimenti e nutrizione, ha avviato un progetto finanziato dal ministero delle

Agenda degli ultimi sequestri

20 aprile - Napoli
In un capannone era in corso un'attività di smistamento di prodotti alimentari confezionati già sottoposto a sequestro a marzo dello scorso anno. Sequestrati olio in bidoni, pasta, conserve e pomodoro in bottiglia. *cod 15090*

23 aprile - Palermo
Si tratta di prodotti di rosticceria e gastronomia abusivamente congelati e stoccati in stato di cattiva conservazione. Il valore della merce e del locale sequestrato ammonta in totale a 150mila euro. *cod 15147*

27 aprile - Palermo
Un panificio di Partinico produceva e vendeva prodotti da forno nonostante fosse privo della prescritta autorizzazione e operasse in pessime condizioni igienico-sanitarie con alimenti mal conservati. *cod 15189*

29 aprile - Caserta
Prodotti a bordo di un furgone privo dei requisiti igienico-sanitari e non idoneo al trasporto di alimenti. Ad Alife i militari hanno sequestrato decine di chili di prodotti, affidandoli ai controlli dell'autorità sanitaria. *cod 15229*

5 maggio - Palermo
100 chili di pane in cattivo stato di conservazione erano venduti da due giovani in un banco improvvisato sul marciapiede e su un'auto, dove il cibo era tenuto nel bagagliaio. Sequestrati anche 450 chili di ortaggi e frutta. *cod 15349*

12 maggio - Italia
Oltre 800 gli obiettivi sottoposti a ispezione, 351 dei quali sono risultati non in regola con le normative igieniche e di sicurezza comunitarie e nazionali. 569 le infrazioni penali, amministrative e sanitarie. 387 le persone segnalate. *cod 15459*

13 maggio - Torino
In un panificio i Nas hanno trovato passeri che svolazzavano nel capannone, colonie di blatte e insetti sui macchinari unti, muri e tetti fatiscenti con muffe e infiltrazioni d'acqua tali da creare pozzanghere sui pavimenti. 5 strutture chiuse. *cod 15478*

14 maggio - Brescia
Per trarre in inganno i consumatori, una ditta bresciana spacciava per artigianali formaggi provenienti dalla Gdo e li immetteva sul mercato con false etichette. Sequestrati i prodotti in occasione della Fiera "TravagliatoCavalli". *cod 15508*

Politiche agricole in collaborazione con 6 università italiane. cod 15366

LA CAROTA NOVELLA DI ISPICA VERSO L'IGP - L'Unione europea ha pubblicato la domanda di denominazione Carota Novella di Ispica Igp. Si contraddistingue per la precocità di maturazione, la colorazione intensa, e profumo intenso. Pubblicate le modifiche al disciplinare di produzione del Salame Piacentino. cod 15462

IL FORMAGGIO PIAVE È DOP
Il riconoscimento del formaggio Piave Dop è stato di fatto formalizzato dall'Unione europea. Il formaggio Piave è prodotto principe della cooperativa Lattebusche, che ne mette sul mercato circa 350mila forme l'anno. Un altro successo per il bellunese. cod 15604

MARCHIO ALLA TESTINA DI BERGAMO - È stato approvato il disciplinare di produzione della "Testina bergamasca", un salume che si aggiunge agli altri 6 già contraddistinti dal marchio istituito dalla Cciaa di Bergamo nel 1997. Sono così 23 i prodotti bergamaschi marchiati. **(R.V.)** cod 15540

le Radici del Cibo di Piera Genta

La ciliegia è il *must* dell'estate

È tempo di ciliege! Rosse, dolci, fragranti e invitanti sono il frutto del *prunus avium*, il ciliegio dolce, originario come pianta spontanea del continente europeo e del *prunus cerasus*, detto anche agriotto o visciolo, o ciliego acido originario dell'Asia Minore. Dal *prunus cerasus* nascono le amarene e le marasche che vengono impiegate per produrre sciroppi, marmellate e liquori come il maraschino e il ratafià.
Le due specie appartengono alla famiglia delle Rosacee e sono conosciute in Europa fin dall'antichità, il ciliego fu citato per la prima volta dal botanico greco Teofrasto, discepolo di Aristotele, intorno al 300 a.C. Ha sempre avuto caratteristiche di marginalità con consumo prevalentemente familiare. Attraverso i secoli l'opera di selezione massale ha dato origine al moderno patrimonio varietale ricco di centinaiai di varietà diverse. Alcune di queste hanno ottenuto dei riconoscimenti comunitari come la Ciliegia igp di Marostica, in provincia di Vicenza, la prima ciliegia e l'unica in Italia ad aver ottenuto il marchio Igp; altre hanno la protezione transitoria come Igp di Terra di Bari, Igp della Valle dell'Irno (Sa), Ciliegia Igp di Napoli, in Emilia Romagna la Dop di Vignola, un marchio con oltre 65 anni di storia, e Dop di Turi (Ba).
Nel 2003 è nata l'Associazione nazionale Città delle Ciliegie per sensibilizzare la salvaguardia delle specie autoctone e incentivare la ciliegicoltura. Fonte di fibre, minerali e vitamine, la ciliegia ha numerose doti benefiche. cod 15331

Piera Genta
Interpreta l'agroalimentare italiano fra tradizione e innovazione

OROBICA PESCA S.p.A.
Specialità Alimentari
SGS
garanzia di alta qualità
www.orobicapesca.it
Cash&Carry Bergamo Via Bianzana, 19 Tel. 035.41.72.611 - Domenica aperto 9.00 - 12.00
Sconto 5+3% Con acquisto e ritiro presso nostra sede.
La Pescheria dal 1965 Lunedì e Martedì Sconto 10% sul pesce fresco
BERGAMO Via IV Novembre, 73 Tel. 035.25.71.32
BERGAMO Via Bianzana, 19 Tel. 035.41.72.651
CLUSONE (BG) Via Dante, 3 Tel. 0346.25.985
TREVIGLIO (BG) Via Terni, 47/b Tel. 0363.59.85.54

La rossa regina... anche in cucina

La Ciliegia di Marostica, che ha ottenuto il marchio comunitario Igp (Indicazione geografica protetta) nel 2001, si produce in quella fascia del Vicentino che, partendo da Bassano, va a Marostica, a Breganze, passando per Mason, Pienezze e Molvena. I dati più recenti riferiscono di una produzione che supera gli 11mila quintali nelle annate con condizioni climatiche non avverse, dei quali oltre il 50% è conferito al Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo di Mason Vicentino, che lo distribuisce nel mercato attraverso C.o.Ve.s., società commerciale dei produttori veneti (**www.coves.it**).

La Ciliegia di Marostica Igp presenta una forma a cuore ed è caratterizzata da una buccia e una polpa mediamente soda, di colore variabile dal rosa al rosso scuro, succosa, dal gusto pieno, dolce e molto gradevole. È un frutto prezioso da un punto di vista nutritivo e salutistico.

È ricca di sali minerali (potassio, fosforo, calcio, magnesio, manganese, rame e zinco), di vitamine (in particolare la A e la C), di polifenoli e di zuccheri ben tollerati anche dai diabetici. Ogni anno, tra maggio e giugno, in provincia di Vicenza, si organizzano molte feste e mostre, dove il gusto intenso e il color rosso vivo delle ciliegie nostrane caratterizzano le ultime giornate di primavera, attirando l'attenzione di esperti e golosi.

FILETTI DI LUCCIO DEL SILE IN CROSTA DI CILIEGIE DI MAROSTICA IGP

INGREDIENTI (per 6 persone): 1 kg di filetto di luccio del Sile, 1 kg di ciliegie di Marostica Igp, 130 g di pane grattugiato, 30 g di senape in grani, 80 g di burro morbido, 1 dl di olio extra vergine di oliva, 1 spicchio di aglio, 300 g di sedano verde sbucciato e tagliato a cubetti, 1dl aceto di moscato, 80 g di zucchero di canna, 50 g di scalogno tritato, 2 dl di vino bianco, 150 g di erbe di risorgiva - erba sedanina - valeriana - silene bianca - crescione, sale e pepe in grano q.b.
PREPARAZIONE: tagliare in 6 tranci il filetto di luccio del Sile. A parte far macerare per circa 4 ore le ciliegie denocciolate, in una riduzione di vino bianco, aceto, zucchero di canna e scalogno. Togliere poi metà delle ciliegie e farle disidratare in forno per circa 1 ora a 90°, frullarle con qualche grano di pepe, il pane grattugiato, i semi di senape e amalgamare l'impasto con il burro morbido. Stendere il tutto su un foglio di carta siliconata e far raffreddare in frigo. Tagliare poi in rettangoli della medesima grandezza dei tranci di luccio. Rosolare i 6 tranci di luccio molto velocemente da ambo i lati in una padella molto calda, aggiungervi i cubetti di sedano, il pepe in grani, sale q.b, appoggiarvi sopra i rettangoli di ciliegie precedentemente preparati e terminare la cottura in forno per circa 3 minuti a 170°C. In una ciotola mettere le erbe di risorgiva pulite, aggiungervi le rimanenti ciliegie marinate e mescolare il tutto.
COMPOSIZIONE: stendere al centro del piatto i cubetti di sedano, appoggiarvi sopra il luccio in crosta di ciliegie e tutto intorno formare una coroncina con la misticanza di risorgiva e le ciliegie marinate.

FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Regione del Veneto
2007 0 PSR 1 VEN 3 ETO
Veneto Tra la terra e il cielo
www.veneto.to
Iniziativa finanziata dal programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007
Organismo responsabile dell'informazione: C.O.Ve.S.
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario

CILIEGIE DI MAROSTICA IGP DI CAPRINO

INGREDIENTI (per 6 persone): 500 g di caprino, 500 g di ciliegie denocciolate, 100 g di zucchero di canna, 30 ciliege intere, 50 g di ciliege candite, succo e buccia grattugiata di 1 limone, 1 dl extra vergine, 2 dl di aceto di mele, 2 dl di vino bianco, 5 dl di brodo vegetale, 2 coste sedano, 100 g di crescione, 1 scalogno tritato, qualche crostino di pane alle erbe, sale pepe
PER LE CILIEGIE MARINATE ALL'ACETO: ridurre fino a un terzo l'aceto, il vino con 50 g di zucchero di canna, aggiungere poi metà succo e buccia di limone, versare la preparazione ancora calda sulle ciliege che dovranno essere coperte completamente. Preparare la polvere di ciliegie frullando quelle denocciolate con il rimanente zucchero e il limone, stendere la purea sottilmente su carta da forno e far seccare per una notte a 70°C. Una volta essiccata, ridurre in polvere con l'aiuto di un macinino da caffè. Fare la crema di sedano e crescione rosolando lo scalogno con un po' d'olio, poi il sedano e il brodo. Cuocere per 10 minuti, aggiungere il crescione e frullare subito, salare, pepare, raffreddare velocemente per mantenere i colori vivi. Creare delle palline della grandezza di una noce con il caprino condito con un po' di buccia di limone e le ciliegie candite tritate. Passatele nella polvere di ciliegie. Disponete nel piatto a piacere la crema di sedano-crescione e le ciliegie marinate alternati con i caprini e i crostini di pane alle erbe.

Nella prima decade di giugno (quest'anno, domenica 6 giugno 2010) si tiene a Mason Vicentino (Vi) la tradizionale "Mostra-mercato delle ciliegie" con la premiazione dei migliori campioni delle varie qualità di prodotto. Un appuntamento da non perdere, ricco di eventi culturali, musicali e sportivi, arricchito dalla presenza di un'ampia mostra dell'artigianato e del commercio locale, oltre all'immancabile stand gastronomico.

Il 13 giugno, a Crosara Marostica (Vi) si tiene invece la IX "Mostra della ciliegia tardiva". Artisti locali intrattengono il pubblico e alcuni artigiani realizzano e vendono i loro prodotti. Per tutta la giornata è inoltre garantita la degustazione di fresche e gustose ciliegie Igp.

Un altro aspetto importante di questo frutto prelibato è la sua versatilità in cucina: per celebrare la rossa regina dell'estate lo chef Raffaele Ros del ristorante San Martino di Rio San Martino a Scorzè (Ve) (**www.ristorantesanmartino.info**) ha proposto e realizzato tre golose ricette (*che riportiamo nei box*): Filetti di luccio del sile in crosta di ciliegie di Marostica Igp su misticanza di erbe di risorgiva, sedano verde e ciliegie marinate all'agro; Semifreddo al fior di latte dal cuore di mostarda in zuppetta di ciliegie di Marostica Igp; Ciliegie di Marostica Igp di caprino.
cod 15572

SEMIFREDDO AL FIOR DI LATTE DAL CUORE DI MOSTARDA IN ZUPPETTA DI CILIEGIE DI MAROSTICA IGP

INGREDIENTI (per 6 persone): 300 g di mascarpone, 200 g di panna montata, 150 g di meringa all'italiana, 600 g di ciliegie denocciolate, 150 g di mostarda di duroni, 100 g zucchero, 2 dl di vino bianco + 2 dl di acqua, succo e buccia grattugiata di 4 lime, 6 stelle d'anice, linguine di gatto alle mandorle
PREPARAZIONE DELLA ZUPPA DI CILIEGIE: in una pentolina far sciogliere lo zucchero tenendolo trasparente, versare il vino bianco e l'acqua per abbassare la temperatura, ridurre di un terzo, aggiungervi le stelle d'anice e il succo e la buccia del lime, cuocere per un minuto. Raffreddare e mettere le ciliegie denocciolate a marinare per una notte.
PER LA PREPARAZIONE DEL SEMIFREDDO: amalgamare al mascarpone la meringa (albume montato a neve con un sciroppo di zuccheri caldo a 121°), poi la panna montata. Porre la massa in 6 forme mono porzione lasciando al centro una fossetta da riempire con la mostarda di ciliegie, chiudere con la crema rimasta e mettere a gelare per qualche ora.
COMPOSIZIONE: versate la zuppetta di ciliegie sul fondo dei piatti e sformate sopra i semifreddi, guarnire con le stelle di anice accompagnate con delle linguine di gatto alle mandorle.

Norda
Rilancia lo stile Liberty in Horeca

L'attenzione di Norda per la ristorazione e per il canale Horeca si dimostra concretamente nelle opportunità che il gruppo, realtà tutta italiana delle acque minerali, rivolge a chi opera nel settore. Norda è l'azienda delle acque minerali che dispone della più ampia e qualificata gamma di prodotti destinati all'Horeca, fatto che contribuisce molto al posizionamento di mercato del brand: non dimentichiamo infatti che l'azienda detiene il terzo posto in Italia nel canale ristorazione e in alcune regioni strategiche è addirittura saldamente al vertice.

Con la sua "carta delle acque" per l'alta ristorazione Norda offre ben sei proposte diverse (in bottiglia in vetro da 75 cl) riservate in esclusiva alla ristorazione. Tutte accomunate dall'eleganza delle confezioni, dall'essere acque oligominerali di alta montagna, ideali per accompagnarsi ad ogni ricetta. Ma non è tutto. L'azienda sviluppa la sua attenzione per ogni necessità del canale, ne è dimostrazione la linea Liberty, caratterizzata da un look che mentre ricorda gli anni d'oro del termalismo, richiama anche lo stile dei grandi vini: questa scelta spicca sia nello stile delle etichette, sia nella decisione, sempre in tono con il mondo enologico, di utilizzare i termini "ferma" e mossa per definire la presenza o meno di bollicine. I tappi sono a vite, di colore oro per l'acqua frizzante e argento per la naturale. La linea Liberty è una perfetta integrazione della carta delle acque, in quanto propone anche i formati da 1 litro e 50 cl.

Norda ha ora ampliato la linea Liberty con diverse novità, prima fra tutte la linea liberty "White", con bottiglie in vetro trasparente (bianche). Le bottiglie Liberty White vanno ad arricchire la gamma delle sorgenti Ducale, Lynx e Nuova Acquachiara, mentre erano già disponibili per la sorgente San Fermo. In questo modo l'offerta per la ristorazione evolve con una grande ricchezza di proposte, offrendo al ristoratore ancora maggiore versatilità nel rispondere alle domande della propria clientela. Sempre con l'assoluta sicurezza di servire acque che entrano tutte in una filosofia della qualità (di "alta quota"!) che oggi rappresenta per ogni locale una precisa garanzia di immagine e soddisfazione della clientela. *cod 15406*

Norda Spa
via Provinciale 1, 23819 Primaluna (Lc)
Tel 0341 916111 - Fax 0341 980010
www.norda.it

LA GAMMA LIBERTY

- **Ducale**, oligominerale pura e leggera che sgorga sull'appennino parmense:
  - Liberty con bottiglia in vetro verde da 1l e 50 cl
  - Liberty White da 1 l e da 50 cl
- **San Fermo**, acqua di grande tradizione, già definita "antica Acqua di Parma":
  - Liberty White disponibili in formati da 1 l , 75 e 50 cl
- **Lynx**, sgorga sul versante nord-est del Monte Pelpi e imbottigliata a Masanti di Bedonia:
  - Liberty White sono 1 l e 50 cl
- **"Nuova Acquachiara"**, sgorga sul Monte Baffelan in una zona idrotermale nelle Piccole Dolomiti. Imbottigliata nello stabilimento Norda di Valli del Pasubio (Vicenza):
  - Liberty White nei formati da 1 l e 50 cl.

Energy drink, sì ai freschi No se "sanno di medicina"

Gli energy drink piacciono freschi e frizzanti, meglio se dolci, ma mai artificiali. Questi i risultati di un test condotto dal Centro studi assaggiatori sugli otto prodotti più diffusi nella grande distribuzione italiana. Gli energy drink sono stati testati da 28 giovani tra i 21 e i 38 anni provenienti da Italia, Francia e Romania.

«Dalle nostre prove emerge come anche nel caso degli energy drink la freschezza sia un fattore determinante - ha spiegato nella ricerca **Luigi Odello**, presidente del Centro studi assaggiatori e professore di Analisi sensoriale in università italiane e straniere. Piacciono quindi i prodotti con aromi floreali, fruttati e di erbe aromatiche e con un certo grado di frizzantezza». A conferma della tendenza verso la freschezza, si posizionano male infatti quei prodotti che "sanno di artificiale". Perdono il confronto quindi gli energy drink con sentori di medicinale, cioè che ricordano lo sciroppo per la tosse o le classiche pastiglie di vitamine. Così come ottengono risultati negativi anche quei prodotti che ricordano la gomma da masticare, i detergenti e il dentifricio.

«C'è inoltre da rilevare una tendenza al dolce - ha concluso Odello. Nei confronti tra energy drink zuccherati e i loro corrispondenti sugar-free, vincono i primi, che riescono a dare una maggiore sensazione di potere energizzante».

Gli energy drink molto amati dai giovani hanno un'azione energizzante immediata, appena toccano la lingua di chi li beve, addirittura basta fare un sorsino solo per rinfrescarsi la bocca senza deglutire e i muscoli diventano più forti. Non è una conseguenza dell'effetto placebo, ha rivelato una ricerca condotta deall'Università di Auckland in Nuova Zelanda, ma sembra l'effetto di un collegamento nervoso diretto tra papille gustative e muscoli e che il cervello stesso avverta il "carburante" in arrivo e risponda all'assaggino incrementando la sua attività nelle aree di controllo motorio. I muscoli, quindi, ricevono subito un'esplosione di energia ancora prima che gli zuccheri siano digeriti.

cod 15238

Vino e Formaggio in festa
7° Trofeo Nazionale Travaglino
TRAVAGLINO
dal 1868 grandi vini
"Rolling Cheese Cup"
20 giugno 2010
Lancio del formaggio per le strade di Calvignano, nel cuore dell'Oltrepo Pavese
Per tutti i presenti dalle ore 11.00 alle 18.00
• Visita alle storiche cantine
• Degustazione vini con porchetta alla marchigiana, salumi e formaggi tipici
• Possibilità di acquisto vini a prezzi vantaggiosi per la Vostra estate 2010
PROGRAMMA
ore 14,30 Inizio gara ufficiale
ore 18,30 Premiazione atleti
ore 19,00 Spaccatura dei formaggi "ruzzolati" in abbinamento ai vini Travaglino
Prima della gara ufficiale (alle ore 10,30) si svolgerà una gara singolo con la forma di Kg. 1
Azienda Agricola Travaglino 27045 Calvignano (PV) tel 0383/872222 info@travaglino.it www.travaglino.it

Marsala dell'Unità

Anag Bergamo in spedizione siciliana

di Lucio Piombi

Alcuni assaggiatori Anag e sommelier bergamaschi fanno parte di una prestigiosa associazione di tutela e promozione che ha sede nella Trinacria: stiamo parlando dei "Paladini dei vini di Sicilia". Da anni è presidente l'avvocato Diego Maggio, che ci ha ricevuto a Marsala lo scorso 13 maggio e che ha guidato una ventina di soci Anag a visite indimenticabili di luoghi, musei e antichi templi, ma soprattutto ha loro trasfuso una parte della sua immensa profonda conoscenza dei vini e dei distillati siciliani che solo da pochi mesi hanno ottenuto dalla Cee il diritto di fregiarsi di denominazione tipica e che l'amico Claudio Bianchi ci ha presentato recentemente a Chiuduno e a Marsala ci ha fatto visitare la sua nuova distilleria.

Ma torniamo al perché del titolo. Il nostro capo dello Stato Giorgio Napolitano ci ha preceduto di soli due giorni a Marsala per celebrare il 150° anniversario del famoso sbarco di Garibaldi a capo di centinaia e centinaia di Bergamaschi; è proprio per questo che Bergamo è nota come la Città dei Mille. A lui il nostro amico Diego ha rivolto una petizione scritta che tutti ci auguriamo venga accolta e cioè quella di dichiarare il Marsala "Vino simbolo dell'Unità Nazionale".

Quando Garibaldi sbarca a Marsala quel venerdì 11 maggio 1860, Marsala, racconta il collega, era già una città vinicola per antonomasia: da quasi un secolo, infatti, questo vino era stato qui scoperto e valorizzato dall'inglese John Woodhouse, seguito poi dagli Ingham-Whitaker e dai Florio. Lo stesso approdo dei Mille fu favorito dalla presenza, nel porto di Marsala, di bastimenti britannici e di navi vinaccere. Il Generale - che da qui avvia un'epopea destinata a concludersi un anno dopo con la unificazione politica della Penisola - tornando poi a Marsala apprezza e "battezza" un particolare tipo del vino liquoroso che ancora chiamiamo "G.D.", cioè Garibaldi Dolce.

Fu proprio il vino Marsala a contrassegnare il "Made in Italy" per tutto il XIX secolo e oltre, diventando il prodotto più famoso in Italia e il più diffuso nel mondo: da sempre presente nelle tradizioni, nelle case e nei ricordi di tutte le famiglie, è stato il più aggregante fra i gioielli culturali e produttivi dell'italianità, proprio dalle Alpi al... Lilibeo (che è il nome latino di Marsala).

Sembra proprio che il nostro presidente della Repubblica abbia apprezzato molto l'iniziativa dei Paladini e anche noi bergamaschi, che siamo parte integrante di quei Mille e che abbiamo "seguito" i nostri progenitori esattamente 150 anni dopo nello "sbarco a Marsala", ce ne facciamo promotori.

Non possiamo dimenticare, infatti, che in quei coraggiosi combattenti che realizzarono l'irresistibile cammino, guidati dall'eroe dei due Mondi, scorreva sangue bergamasco e furono loro che contribuirono a portare il nostro Paese sotto un'unica bandiera.

cod 15339

Grappe e cioccolato, mix di armonia

Bilancio positivo per il primo laboratorio di enogastronomia "Degustando", organizzato dalla Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori ristoratori) della Provincia di Cosenza e l'Anag Calabria, nello scenario del ristorante "L'araba Fenice" presso l'Holiday Inn di Cosenza.

La serata-evento, svoltasi lo scorso 8 maggio, ha visto la partecipazione di numerosi appassionati e cultori, che hanno avuto modo di degustare l'abbinamento "grappa e cioccolato", con le etichette della prestigiosa distilleria Nannoni e il cioccolato dell'antica dolceria Bonajuto di Modica. Tommaso Caporale, incaricato regionale Anag ha introdotto gli elementi di degustazione, soffermandosi sul Brandy di Brunello e sulla Grappa Riserva di Brunello da Sigaro Toscano, accompagnati dalle chicche di cioccolato siciliano Bonajuto.

cod 15440

Sei i "Best Gold" al concorso Acquaviti d'oro 2010

Il più importante concorso per la distilleria italiana, Acquaviti d'oro 2010, ha assegnato le sue medaglie. La rigida selezione operata dagli esperti assaggiatori Anag ha visto il riconoscimento del "Best gold" a 6 prodotti: per le grappe giovani alla Grappa Syrah della **Distilleria F.lli Russo** e alla Di Stile Grappa Classica della **Distilleria G. Di Lorenzo**; per le grappe giovani aromatiche Best gold alla Grappa di Moscato giallo della **Distilleria Pilzer**; per le grappe affinate in legno alla Grappa Gold della **Distilleria Roner**. Il Brandy "Leone Bianchi" Extra Old della **Giuseppe Bianchi** distillati si aggiudica la Best gold per la categoria Acquaviti di vino mentre per la categoria Acquavite di frutta giovane si aggiuduca il riconoscimento l'Apricot della **Distilleria Psenner**. Nessuna Best gold, invece, tra le grappe invecchiate che comunque raggiungono il risultato di 10 medaglie d'oro e 9 d'argento.

Al concorso hanno partecipato 75 aziende e 225 prodotti, un numero di gran lunga superiore alle precedenti edizioni. Gli 86 esperti assaggiatori Anag provenienti da diverse regioni italiane hanno assegnato il riconoscimento della medaglia d'oro a 36 prodotti e della medaglia d'argento a 40. Riportiamo di seguito il commento del vice presidente Anag Luca Sighel. *cod 15471*

"Ben 75 aziende e 225 prodotti: questi sono i numeri che testimoniano il successo della quinta edizione del più prestigioso concorso riservato alle grappe e acquaviti che si svolge in Italia!

Nel suo primo "lustro", "Acquaviti d'oro" è divenuta una certezza nel panorama dei concorsi riservati a grappe e acquaviti e in Italia è il più quotato e ambito concorso di categoria. A soli 20 giorni dallo svolgimento della selezione e dopo l'elaborazione dei circa 18mila dati espressi dai giudici siamo riusciti nei tempi promessi a comunicare l'esito del concorso ai produttori.

"Acquaviti d'oro" si distingue per il fatto che permette a ogni prodotto di confrontarsi con gli altri esclusivamente all'interno della propria categoria di appartenenza e l'individuazione del numero dei vincitori, non supera un terzo dei partecipanti. In sostanza "Acquaviti d'oro" rappresenta 16 concorsi, perché tante sono le categorie di partecipazione, in una stessa manifestazione!

Quest'anno l'alto livello qualitativo dei prodotti in gara ci ha costretto (con nostro piacere) ad assegnare più medaglie del previsto essendovi stati molti prodotti che hanno raggiunto il medesimo livello di gradimento. La selezione effettuata con la nuova scheda Anag ha restituito risultati sorprendenti permettendo l'assegnazione dei premi con le nuove categorie di merito "Best gold", "Oro" e "Argento" per le quali attendiamo il riscontro da parte delle aziende.

Il numero delle distillerie partecipanti alla quinta edizione ha superato di gran lunga la presenza delle scorse edizioni

segue a pagina 30

continua da pagina 29

e anche il numero dei prodotti degustati ha superato largamente le aspettative. Come sempre oltre alla presenza di aziende italiane ha fatto onore al concorso anche la presenza di aziende provenienti dal resto d'Europa, a conferma della validità e l'internazionalità della manifestazione.

La rigida selezione operata dagli esperti assaggiatori Anag ha visto il riconoscimento del "Best gold" assegnato a 6 prodotti che si sono particolarmente distinti in termini di giudizio dei giudici Anag, il riconoscimento della medaglia d'oro per 36 prodotti e della medaglia d'argento per 40 prodotti.

I giudizi espressi dagli 86 esperti assaggiatori Anag, provenienti da tutte le regioni d'Italia, sono stati sottoposti a una attenta verifica dei dati attraverso più metodi analitici e di controllo dei risultati. Anche gli stessi assaggiatori sono stati sottoposti a un controllo tale da verificare la

segue a pagina 32

Brandy of Sicily Leone Bianchi *Distilleria Bianchi*

Materia prima: blend di uvaggi di Sicilia tra cui Grillo, Inzolia e Cataratto
Distillazione: alambicchi in continuo
Maturazione: minimo 15 anni in tonneaux di rovere di Slavonia
Gradi: 45% vol.
Valutazione olfattiva: etereo, di grande finezza, leggermente affumicato, con sentori di spezie e vaniglia
Valutazione gustativa: caldo, armonico, morbido e avvolgente, pieno all'ingresso e persistente
Valutazione visiva: bruno trasparente
Abbinamenti: cioccolato fondente, a fine pasto in genere, il connubio con il sigaro è affascinante
Servire a: 12-16°C

Distilleria Bianchi
via Noto 2, 91025 Marsala (Tp)
Tel 0923 951288 - Fax 0923 718725
www.distilleriabianchi.it

AZIENDA	ETICHETTA	MEDAGLIA
GRAPPE GIOVANI		
Dist. F.lli Russo di S. G. Russo	Grappa Syrah	BEST GOLD
Dist. G. Di Lorenzo	Di Stile Grappa Classica	BEST GOLD
Az. agr. Stefano Mancinelli	Grappa di Lacrima	ORO
Dist. Casimiro di Bernardino Poli	Trentino Grappa Teroldego	ORO
Dist. F.lli Pisoni	Grappa Schweizer	ORO
Dist. Giori Distillati Trentini G.I.L.S.A. Giori	Ori di grappa cuvèe Imperiale	ORO
Dist. Poli Giovanni & Figli	Grappa di Marzemino	ORO
Dist. Roner	Grappa Pinot Noir	ORO
Dist. Segnana F.lli Lunelli	Grappa Segnana 50	ORO
Maschio Beniamino	Grappa Sanmichele	ORO
Rossi d'Anaunia - Dist. Dallavallle di Rossi A & C.	Artistiche grappa di schiava	ORO
Cantina Storica di Montù Beccaria	Grappa di Pinot Nero	ARGENTO
Dist. Angeli di Angeli Sergio & C.	Trentino Grappa	ARGENTO
Dist. F.lli Rau di Rau G. M. & C.	Grappa monovitigno "Cannonau"	ARGENTO
Dist. F.lli Vettorazzi	Grappa Trentina di cabernet	ARGENTO
Dist. Francesco di Francesco Poli & C.	Grappa di S.ta Massenza	ARGENTO
Dist. Maschio Pietro di Maschio E. & C.	"Fragranze dei Colli" grappa di Amarone	ARGENTO
Dist. Osteria di Rubbiara di Pedrono Italo e figli & C.	Grappa di Pignoletto	ARGENTO
Dist. San Tommaso	Grappa Dolcetto	ARGENTO
Dist. Schiavo	Grappa di Amarone	ARGENTO
Dist. St. Roch	Grappa di Cornalin	ARGENTO
Dist.Domenis	Grappa Futura 12	ARGENTO
Dist.Maxentia	Grappa di Cabernet	ARGENTO
Distilleria Fondazione Edmud Mach	Grappa di Schiava	ARGENTO
Distillerie Bonollo	Grappa di Chianti Classico "Consenso"	ARGENTO
Faled Distillerie	Spiritoverdiano Grappa di Fortana	ARGENTO
La Materdomini	Grappa di Gragnano	ARGENTO
Peloni	Grappa di Nebbiolo della Valtellina	ARGENTO
Tenuta Capezzana	Grappa di Capezzana	ARGENTO
GRAPPE GIOVANI AROMATICHE		
Distilleria Pilzer	Grappa di Moscato giallo	BEST GOLD
Az. agricola Laganelli	Grappa "Demetra" Moscato di Noto	ORO
Dist. Santa Teresa dei Fratelli Marolo	Grappa Apres	ORO
Dist. Pezzi di Pezzi Fabio & C.	Grappa di Traminer	ORO
Dist. La Valdotaine	Grappa di moscato Val d'Aosta	ARGENTO
Dist. Psenner	Grappa Moscato	ARGENTO
Dist. San Tommaso	Grappa Brachetto	ARGENTO
GRAPPE AFFINATE IN LEGNO		
Dist. Roner	Grappa Gold	BEST GOLD
Cantine del Notaio di Gerardo Giuratrabocchetti	Grappa Affinata di Aglianico del Volture	ORO
Dist. Alfonso Walcher	St. Magdalena	ORO
Dist. Carpenito di Tufo	Grappa Monovitigno di Fiano	ORO

AZIENDA	ETICHETTA	MEDAGLIA
Dist. Psenner	Südtiroler Grappa Barrique	ORO
Dist. Rossi d'Angera Distillatori	Acqua d'Angera Barricata	ORO
Dist. Zanin	Grappa Invecchiata Amarone Excelsior	ARGENTO
Vinaccerie di Tufo	Affinità Irpine	ARGENTO
GRAPPE INVECCHIATE		
Antica Dist. Sibona	Grappa Riserva in botti da Porto	ORO
Dist. G. Bertagnolli	Riserva 1870	ORO
Dist. G.Di Lorenzo	Di Stile Riserva Barrique	ORO
Dist. Giovi	Grappa 60°	ORO
Dist. Pezzi s.n.c. di Pezzi Fabio & C.	Memoria 1950	ORO
Dist. Segnana F.lli Lunelli	Grappa Solera selezione	ORO
Dist. Villa de Varda	Grappa Riserva Invecchiata	ORO
Dist. Villa de Varda	Grappa Müller Thurgau Ris. Invecchiata	ORO
Dist. Zeni Di A. & R. Zeni	Grappa Pini	ORO
Marzadro	Le diciotto Lune	ORO
Collemassari	Colle Massari Grappa	ARGENTO
Dist. D.E.T A.	Grappa Riserva Chianti Classico	ARGENTO
Dist. F.lli Averna	Frattina barrique 36 mesi	ARGENTO
Dist. F.lli Caffo - stab. Friulia	Sgnape dal Fogolar stravecchia	ARGENTO
Dist. F.lli Francoli	Luigi Francoli Barrique Ris. 7 anni	ARGENTO
Dist. G. Bertagnolli	Koralis	ARGENTO
Dist. Santa Teresa dei Fratelli Marolo	Grappa di Barolo 15 anni	ARGENTO
Distillerie Peroni Maddalena	Grappa Lugana invecchiata	ARGENTO
Feudi di San Marzano	"Sessantanni" Grappa di Primitivo	ARGENTO
ACQUAVITI D'UVA GIOVANI AROMATICHE		
Antica Dist. Sibona	Uvedilanga	ARGENTO
ACQUAVITI D'UVA AFFINATE IN LEGNO O INVECCHIATE		
Bodegas y Viñedos Verum	Tempranillo Robe	ORO
ACQUAVITE DI FRUTTA GIOVANE		
Dist. Psenner	Apricot	BEST GOLD
Dist. F.lli Rau di Rau G. M. & C.	Acquavite "corbezzolo"	ORO
Dist. Roner	Vogelbeerbrand	ORO
Schwarzwald Edelbranntweinbrennerei Bimmerle	"Alte Hof" Zwetschgenwasser	ORO
Fischerhof Mauracher Martin	Windlahner	ORO
Privatbrennerei Unterthurner	Distillato di mela cotogna	ORO
Dist. Plonhof Hansjörg Weis	Acquavite di pera Williams	ARGENTO
Dist. Villa Laviosa	Cotogne Distillato Frutta	ARGENTO
Fischerhof Mauracher Martin	Zwetschge	ARGENTO
ACQUAVITI DI VINO		
Giuseppe Bianchi distillati	Brandy "Leone Bianchi" Extra Old	BEST GOLD
ALTRE ACQUAVITI		
Dist. St. Roch	Distillato di infuso Genepy	ORO
Privatbrennerei Unterthurner	Gaist Vogelbeer	ORO

Aquavitae Apricot *Psenner*

Materia prima: albicocche di prima qualità denocciolate
Distillazione: con metodo discontinuo in alambicchi a bagnomaria
Invecchiamento: per un anno in serbatoi di acciaio inox
Gradi: 43% vol.
Valutazione visiva: trasparente e cristallina
Valutazione olfattiva: dominano i profumi di frutta: albicocca, pesca, prugna e banana
Valutazione gustativa e tattile: le note fresche di pesca sciroppata e albicocca essiccata aumentano la sensazione di dolcezza e morbidezza
Sentori particolari: nota floreale e agrumata, spezie di fondo e toni di pasticceria

Grappa Alto Adige Barrique *Psenner*

Materia prima: vinacce di Schiava, Pinot Nero e Gewürztraminer dell'Alto Adige
Distillazione: con metodo continuo e discontinuo in alambicchi a bagnomaria
Affinamento: in barrique di rovere francese per almeno 9 mesi
Gradi: 40% vol.
Valutazione visiva: limpida e color ambra
Valutazione olfattiva: non presenta il sentore di legno delle grappe barricate, ma rimane freschissima e floreale, con profumi fruttati e agrumati con un discreto fondo di spezie e liquirizia
Valutazione gustativa e tattile: morbida e dolce
Sentori particolari: rosa e violetta, confettura, prugna, mela cotta, frutta candita, uvetta e albicocca essiccata

L. Psenner srl
via Stazione 1, 39040 Termeno sulla Strada del Vino (Bz) - Tel 0471 860178 - Fax 0471 860616 - www.psenner.com

Grappa di Teroldego Pini
Zeni

Materia prima: vinacce di Teroldego del Vigneto Pini
Distillazione: eliminazione dei vinaccioli e tempestiva distillazione con alambicchi a bagnomaria discontinui
Invecchiamento: 10 anni in pregiati carati di rovere
Gradi: 40% vol.
Valutazione visiva: ambrato e brillante
Valutazione olfattiva: intenso di frutta vanigliata, miele di castagno, uva appassita
Valutazione gustativa: calda e avvolgente con sentore di frutta tostata
Servire a: 10-12°C

Distilleria Zeni
via Lungo Adige 2, 38010 S. Michele a/A (Tn)
Tel 0461 650456 - Fax 0461 650748
www.zeni.tn.it

continua da pagina 30

loro attendibilità, la coerenza del loro giudizi e la risposta rispetto al gruppo. Dall'esito di questa verifica ne è uscito un quadro che conferma l'elevata professionalità e preparazione dei giudici Anag intervenuti nel 5° concorso internazionale Acquaviti d'oro.

La rigida selezione operata rapportata alla distribuzione dei riconoscimenti assegnati alle varie aziende partecipanti è senza dubbio la conferma che ciascun produttore è in grado di proporre sul mercato dei prodotti di elevata qualità.

In virtù del successo riscosso lo scorso anno anche quest'anno l'Anag offrirà alle aziende la possibilità di apporre ai prodotti vincitori di medaglie l'esclusivo bollino che consentirà al consumatore di individuare i prodotti di qualità che hanno superato la rigida selezione del concorso e ai produttori di grappe e acquaviti una notevole opportunità di immagine.

Luca Sighel
vice presidente Anag

PSENNER E RONER, UNA PIOGGIA DI PREMI

La Psenner, storica distilleria di Termeno Alto Adige (Bz), ha una lunga tradizione alle spalle che nasce con la passione del suo fondatore Ludwig per la grappa e l'arte della distillazione, applicata in seguito anche alla frutta. Nel concorso ha ricevuto la medaglia d'oro con Südtiroler Grappa Barrique e l'argento per la Grappa Moscato. Il Best Gold è andato ad Apricot fra le Acquaviti di frutta giovane.
L'amore per la tradizione e il rispetto della natura sono alla base della produzione Roner. Anch'essa situata a Termeno, tra i copiosi frutteti e i vitigni dell'Alto Adige, l'azienda dà vita a prodotti di elevato livello apprezzati non solo in Italia, ma anche all'estero. L'utilizzo di materie prime naturali e genuine, unitamente all'impiego di tecnologie all'avanguardia, danno vita a distillati pregiati, capaci di soddisfare anche i palati più raffinati. Al concorso ha conseguito l'oro per la Grappa Pinot Noir, l'oro per Vogelbeerbrand e il Best gold alla Grappa Gold.

Grappa dell'Alto Adige Gold
Distillerie Roner

Materia prima: vinacce rosse dell'Alto Adige
Distillazione: 2/3 in alambicchi a bagnomaria, 1/3 a ciclo continuo
Invecchiamento: almeno 1 anno in botti di legno
Gradi: 42% vol.
Aromatizzazione: no
Valutazione visiva: ambrato, limpido
Aroma: fragrante, fine, vanigliato con note di rovere
Valutazione gustativa: abboccato, armonico, equilibrato
Sensazione retroolfattiva: finemente da vinaccia con sottofondo di legno di rovere
Servire a: 18°C

Distillerie Roner Spa
via Zallinger 44, 39040 Termeno (Bz)
Tel 0471 864000 - Fax 0471 864090
www.roner.com

Grappa Pinot Noir
Distillerie Roner

Materia prima: vinacce di Pinot Noir dell'Alto Adige
Distillazione: 2/3 in alambicchi a bagnomaria, 1/3 a ciclo continuo
Invecchiamento: minimo 6 mesi in recipienti di acciaio inox
Gradi: 42% vol.
Aromatizzazione: no
Valutazione visiva: limpido, brillante
Aroma: fine, fruttato
Valutazione gustativa: armonico, morbido
Sensazione retroolfattiva: fine, fragrante, persistete
Servire a: 15°C

Acquavite di Sorba Raritas
Distillerie Roner

Distillazione: doppia, in alambicchi a bagnomaria
Invecchiamento: 1 anno in recipienti di acciaio inox
Gradi: 43% vol.
Aromatizzazione: no
Valutazione visiva: limpido, brillante
Aroma: intenso, forte, un po' fruttato, con aromi di mandorle
Valutazione gustativa: fine, molto armonico
Sensazione retroolfattiva: persistente, gustoso
Servire a: 5°C

Prior, oro dell'Abbazia di Tongerlo a Westerloo

Enrico Rota
Responsabile vendite 4R di Torre de' Roveri (Bg) ci guida nel mondo della birra

di Enrico Rota

L'abbazia di Tongerlo è stata fondata in onore della Beata Vergine, da parte di Giselbert Castelré, e appartiene all'ordine Premonstratense (o Norbertino), fondato da San Norberto nel XII secolo presso l'abbazia francese di Prémontrée. Si trova a Westerloo, nella provincia di Anversa, e i primi monaci furono inviati dall'Abbazia San Michele di Anversa. Oltre ad essere meta di numerosi pellegrinaggi spirituali, attira anche visitatori, interessati alla copia del dipinto di Leonardo da Vinci de "L'ultima cena". Parlando di birra, a Tongerlo la si faceva fin dall'anno della fondazione dell'abbazia: molti dei terreni erano coltivati a orzo e grano, che poi servivano per la produzione in proprio della birra. Produzione proseguita fino alla I guerra mondiale, quando i tedeschi requisirono gli originali impianti di produzione in rame. Dal 1990 l'abbazia condivide con la Brouwerij Haacht la rinascita delle proprie birre, che sono quattro.

La novità è rappresentata dalla Prior, una bionda robusta di 9%vol. disponibile sia in bottiglia da 33 che da 75 cl, brassata con una percentuale importante di luppolo Saaz, che prende il posto della Tongerlo Triple, uscita di produzione. Una nuova birra d'abbazia si aggiunge alla già importante schiera di prodotti di qualità raccolti sotto questo marchio. Si annuncia con un'aroma penetrante, un colore biondo oro e una spuma densa, fine, abbondante e persistente, prodotta con una tripla fermentazione che si conclude in bottiglia. Il gusto, vinoso e dolce-amaro, ne fa una bevanda importante. L'intenso sapore della frutta mediterranea può essere equilibrato dall'effervescenza e dalla discreta quantità d'alcol della birra, preparando la lingua ad assaporare ancora del cibo. *cod 15325*

La **Quattroerre srl** organizza corsi di spinatura di un giorno riservati ai gestori di pubblici esercizi. Il costo del corso è di 120 euro. Per info: Tel **035 580701** **enrico@quattroerre.com**

In un libro tutti i segreti della bevanda Tra storia, tipologie e ricette

Bevanda ufficiale in molte Nazioni, la birra è prodotta in infinite varianti capaci di accontentare anche i palati più esigenti. Questo libro scritto da Daniela Guaiti costituisce una vera e propria "bussola" per navigare nella galassia degli stili birrai: decine di schede di degustazione e un ricco elenco di brand che profani o esperti potranno sperimentare anche in raffinati abbinamenti gastronomici o in squisite ricette culinarie. La birra è qui trattata in sei sezioni dedicate: le origini, le materie prime necessarie, come produrla a livello industriale e domestico, come degustarla, come usarla in cucina. L'appendice fornisce una completa guida agli storici birrifici europei, ai microbirrifici italiani e un repertorio approfondito di utili informazioni bibliografiche. Completano il volume 12 ricette a base di birra e oltre 70 schede di analisi e di degustazione sugli stili e sui tipi: dalle birre tradizionali a quelle elaborate, dai grandi produttori europei ai birrifici artigianali. *cod 15088*

UNO SGUARDO INDIETRO NEL TEMPO

Il "vino d'orzo" che fece fuggire Dioniso dalla Mesopotamia non piaceva ai Greci, ma qui era prodotto già nel IV millennio a.C. Pane e birra hanno forse stessa età e origine. Una storia lunga che attraversa popoli diversi, dall'Asia all'Europa del nord. I Sumeri cuocevano in forni i pani d'orzo, disponendo le pile di cereali sgranati, bagnando con acqua il malto posto a terra, inzuppandolo in un vaso e versandolo su una stuoia di giunchi. Gli Egizi (*nella foto una donna intenta alla preparazione*) ritenevano la birra un dono del dio Ra (il Sole): nutriente, cibo e bevanda insieme. Da consumare con moderazione data la gradazione alcolica elevata che si trovava nelle birre delle libagioni.

Vini da pesce

Marche, Veneto e Abruzzo al "top" nell'abbinamento coi sapori di mare

Selezione Nazionale Vini da Pesce

Sono di Marche, Veneto e Abruzzo i vini più medagliati dell'11ª Selezione nazionale dei vini da pesce, unico concorso enologico in Italia abbinato ad un piatto tipico. La "Terre Cortesi Moncaro" di Montecarotto (An) si è aggiudicata il trofeo "Calice Dorico", avendo raggiunto in assoluto il punteggio più alto con tre bottiglie: l'Offida Doc Pecorino "Ofithe" 2009 e suoi Verdicchi più rinomati, "Le Vele" 2009 nella tipologia Classico Doc e "Verde Ca' Ruptae" 2009 Classico Superiore Doc.

Una Selezione che ha registrato il record di vini partecipanti, ben 589, proposti da 257 aziende in rappresentanza di tutte e 20 le regioni italiane. Il 66% di essi (389) ha ottenuto il Diploma di merito per aver superato la soglia degli 80/100, corrispondenti all'aggettivazione "ottimo" in base al metodo di valutazione dell'Union international des oenolouges. Tra questi, quelli che per ogni categoria hanno ottenuto il miglior punteggio, sono stati premiati con Medaglia d'oro, Medaglia d'argento e Medaglia di bronzo. I campioni sono pervenuti e sono stati catalogati dall'Ente regionale per le manifestazioni fieristiche di Ancona e successivamente resi anonimi dall'avvocato Gabriele Marasca. Le operazioni di selezione, divise in nove sessioni, si sono tenute presso l'Hotel Monteconero Badia di San Pietro di Sirolo (An) per tre interi giorni. I 35 commissari di gara hanno valutato i 589 campioni.

L'elenco completo dei vini premiati e tutti i Diplomi di merito sono disponibili su **www.italiaatavola.net** digitando il *cod 14784*

PREMIO SPECIALE "CALICE DORICO"

All'azienda che in assoluto ha ottenuto il miglior risultato, calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto almeno il punteggio di 80/100, viene assegnato il Premio Speciale "Calice Dorico".

TERRE CORTESI MONCARO - Montecarotto (An)
- Offida Doc Pecorino "Ofithe" 2009
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico "Le Vele" 2009
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore "Verde Ca'ruptae" 2009

LE MEDAGLIE PER CATEGORIA

A tutti i vini che hanno conseguito il punteggio complessivo di almeno 80 centesimi, corrispondenti all'aggettivazione "ottimo" in base al metodo di valutazione "Union internationale des oenologues", è stato assegnato il diploma di merito. Tra questi, quelli che per ogni categoria hanno ottenuto il miglior punteggio sono stati premiati con Medaglia d'oro, Medaglia d'argento e Medaglia di bronzo.

Vini bianchi secchi tranquilli Doc e Docg		
Medaglia d'oro	Molise Doc Falanghina 2009	Cantine Borgo di Colloredo srl - Campomarino (Cb)
Medaglia d'argento	Trentino Superiore Doc Muller Thurgau "Enopere" 2009	Cantina Aldeno sca - Aldeno (Tn)
Medaglia di bronzo ex-aequo	Offida Doc Pecorino "Ofithe" 2009	Terre Cortesi Moncaro sca - Montecarotto (An)
	Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Doc Classico Riserva "Grancasale" 2007	Casalfarneto srl - Serra De Conti (An)
Vini bianchi secchi tranquilli Igt		
Medaglia d'oro	Colli Aprutini Igt Pecorino "Greta" 2009	Az. agr. Lidia e Amato di Tavoletti Lidia - Controguerra (Te)
Medaglia d'argento	Marche Igt Sauvignon "La Breccia" 2009	Soc. Agriv. Montecappone Colli di Jesi sarl - Jesi (An)
Medaglia di bronzo	Maremma Toscana Igt Vermentino "Calasole" 2009	Castello D'Albola - Tenuta Rocca di Montemassi - Montemassi-Roccastrada (Gr)
Vini bianchi secchi tranquilli Doc e Docg elaborati in barrique o comunque affinati in legno		
Medaglia d'oro	Garda Doc Chardonnay "Meridiano" 2009	Az. agr. Ricchi F.lli Stefanoni ss - Monzambano (Mn)
Medaglia d'argento ex-aequo	Circeo Doc Bianco "Dune" 2008	Cantina Sant'andrea di Pandolfo Gabriele - Borgo Vodice (Lt)
	Roero Arneis Docg "Canorei" 2009	Tenuta Carretta drl - Piobesi S'Alba (Cn)
Medaglia di bronzo	Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Riserva "Serra Fiorese" 2006	Casa vin. Gioacchino Garofoli Spa - Loreto (An)

Vini bianchi secchi tranquilli Igt elaborati in barrique o comunque affinati in legno		
Medaglia d'oro ex-aequo	Basilicata Igt Bianco "La Raccolta" 2009	Cantine del Notaio Soc. agr. a rl - Rionero in Vulture (Pz)
	Vigneti delle Dolomiti Igt Bianco Cuvee'"Maso Toresella" 2008	Cavit S.C. - Trento (Tn)
Medaglia d'argento	Calabria Igt Bianco "Donna Giovanna" 2009	Tenuta Iuzzolini srl - Cirò Marina (Kr)
Medaglia di bronzo ex-aequo	Terre di Chieti Igt Falanghina "Cantico" 2009	Cantine Mucci srl - Torino di Sangro (Ch)
	Terre di Chieti Igt Pecorino "Nazario" 2009	Agricola La Cascina del Colle - Villamagna (Ch)
Vini rosati secchi tranquilli Doc		
Medaglia d'oro	Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Mallorio" 2009	Olearia Vinicola Orsogna sca - Orsogna (Ch)
Medaglia d'argento	Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Selezione del Sindaco" 2009	Olearia Vinicola Orsogna sca - Orsogna (Ch)
Medaglia di bronzo	Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Colle Tondo" 2009	Az. agr. Cordoni Giuseppe - Teramo (Te)
Vini rosati secchi tranquilli Igt		
Medaglia d'oro	Marche Igt Rosato "Rosacollina" 2009	Collina Giuseppina - Spinetoli (Ap)
Medaglia d'argento	Colli Del Sangro Igt Rosato "Sapio" 2009	Cantina Sangro Soc. coop - Fossacesia (Ch)
Medaglia di bronzo ex-aequo	Salento Igt Rosato "Kreos" 2009	Castello Monaci srl - Salice Salentino (Le)
	Salento Igt Rosato "Metiusco" 2009	Az. vin. Palamà Cosimo - Cutrofiano (Le)
Vini spumanti bianchi metodo Charmat con residuo zuccherino non superiore a 20 g/l		
Medaglia d'oro	Soave Doc Spumante Brut 2008	Soc. coop. agr. consortile Collis Veneto Wine Group - Monteforte d'Alpone (Vr)
Medaglia d'argento ex-aequo	Valdobbiadene Docg Spumante Dry "Desiderio" 2009	Bortolin Angelo Spumanti sas - Guia di Valdobbiadene (Tv)
	Vino Spumante Brut "Kalibro" 2007	Astoria Vini A.C. srl - Crocetta del Montello (Tv)
Medaglia di bronzo ex-aequo	Gavi Docg del Comune di Gavi Spumante Brut "Villa Broglia" 2008	Az. agr. Broglia Gian Piero - Gavi (Al)
	Prosecco Doc Spumante Extra Dry "Tenimenti di Veglia"	Contri Spumanti Spa - Cazzano di Tramigna (Vr)
	Vino Spumante Brut "Cserszegi" 2008	Carpene' Malvolti Spa - Conegliano (Tv)
	Vino Spumante Brut "Guerrieri" 2009	Az. agr. dott. Luca Guerrieri - Piagge (Pu)
Vini spumanti bianchi metodo Classico con residuo zuccherino non superiore a 20 g/l		
Medaglia d'oro	Colli del Trasimeno Doc Classico Spumante Brut "Ca' De Sass" 2006	Az. agr. Pucciarella srl soc. Unipersonale - Magione (Pg)
Medaglia d'argento	Franciacorta Docg Brut Saten Millesimato 2003	Az. agr. Ricci Curbastro & Figli ss - Capriolo (Bs)
Medaglia di bronzo	Vino Spumante Brut Millesimato "La Stipula" 2008	Cantine del Notaio Soc. arg. a rl - Rionero in Vulture (Pz)
Vini spumanti rosati netodo Charmat con residuo zuccherino non superiore a 20 g/l		
Medaglia d'oro	Vino Spumante Extra Dry Rosé Cuvee "Dedicato"	Contri Spumanti Spa - Cazzano di Tramigna (Vr)
Medaglia d'argento	Vino Spumante Extra Dry Rosé "Aurora Rose"'	Viticoltori Ponte srl - Ponte di Piave (Tv)
Medaglia di bronzo	Vino Spumante Brut Rosé "Guerrieri" 2009	Az. agr. dott. Luca Guerrieri - Piagge (Pu)
Vini spumanti rosati metodo Classico con residuo zuccherino non superiore a 20 g/l		
Medaglia d'oro	Vino Spumante Brut Rosé 2007	Casa vin. Gioacchino Garofoli Spa - Loreto (An)
Medaglia d'argento	Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero Spumante Brut Cruasé 2007	Giorgi F.lli & C. sas di Giorgi Antonio Fabiano ed Eleonora - Canneto Pavese (Pv)
Medaglia di bronzo ex-aequo	Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero Spumante Brut Cruasé "Monteceresino" 2007	Az. agr. Travaglino di Vincenzo Comi & C sas - Calvignano (Pv)
	Pinot Nero Spumante Brut "Rosé da Noir"	Cantina Storica di Montù Beccaria srl - Montù Montebeccaria (Pv)

Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Cruasé Giorgi 2007 *F.lli Giorgi*

Uvaggio: 100% Pinot nero
Vinificazione: in vasca di acciaio inox
Invecchiamento: in bottiglia
Affinamento: in bottiglia
Colore: rosa con riflessi ambrati
Profumo: bouquet ampio, fresco ed elegante con un gradevole profumo di lievito
Sapore: sapido, armonico, fresco e di buona struttura
Longevità: adatto a un lungo invecchiamento
Gradi: 12,5% vol.
Servire a: 8-10°C
Acidità totale: 6,5 g/l
Abbinamenti: come aperitivo, ottimo anche a tutto pasto con menu di pesce

Giorgi F.lli & C. sas
fraz. Camponoce 39/A, 27044 Canneto Pavese (Pv) - Tel 0385 262151 - Fax 0385 60440 - www.giorgi-wines.it

Calabria Igt bianco Donna Giovanna 2009 *Tenuta Iuzzolini*

Uvaggio: 100% Greco bianco di vendemmia Tardiva
Vinificazione: diraspopigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva
Invecchiamento: 2 mesi in barrique di rovere francese
Affinamento: 2 mesi in bottiglia
Colore: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli
Profumo: delicato, floreale, con lievi note di albicocca secca
Sapore: ampio, di buon corpo, fruttato con finale persistente di agrumi e frutto della passione
Gradi: 13% vol.
Servire a: 8-10°C
Abbinamenti: come aperitivo e con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare

Tenuta Iuzzolini srl
loc. Frassa, 88811 Cirò Marina (Kr)
Tel e Fax 0962 373893
www.tenutaiuzzolini.it

Terre Cortesi Moncaro

Le eccellenze marchigiane che sbancano i concorsi enologici

L'azienda Terre Cortesi Moncaro è nata nel 1964 ed è costituita da tre centri di produzione rispettivamente a Montecarotto, uno dei più bei castelli della Vallesina, a Camerano, alle pendici del monte Conero, e ad Acquaviva, in terra picena. Il vigneto conta 850 ettari nell'area del Verdicchio, 200 ettari nell'area del Conero e 650 ettari nell'area del Piceno. Il 94% della superficie è destinato alla produzione di vini Doc e Igt. Nel 1980 l'azienda ha iniziato a sperimentare la coltivazione biologica della vite secondo le direttive Cee. Nel 1995 viene acquisita la Cantina del Conero e nasce il nome "Terre Cortesi", espressione di diverse "Terre" ognuna con la propria "Corte", che contraddistingue alcuni dei vini più importanti di Moncaro. Oggi l'azienda, come simboleggiato anche dai tre merli posti sul marchio, ha i suoi vigneti nelle tre aree vitivinicole più importanti della Regione Marche: la Cantina di Montecarotto, nel cuore dell'area classica dei "Castelli di Jesi"; la Cantina del Conero, a Camerano, alle pendici del Monte Conero e l'ultima in ordine di acquisizione, la Cantina

Selezione Nazionale Vini da Pesce

"Ofithe" Offida Doc Pecorino

100% Pecorino dai vigneti nell'area compresa fra i comuni di Offida, Ripatransone e Acquaviva Picena. Dopo una ripetuta vendemmia a mano e vinificazione in purezza delle uve con criomacerazione del mosto sulle bucce, si passa alla pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore ottenuto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati e permanenza in serbatoio sulle fecce di fermentazione. Alla vista la luminescenza è cristallina - di colore giallo paglierino tenue, con vividi riflessi verdolini - di buona consistenza. All'olfatto di buona intensità, richiama le tipologie mediterranee del Pecorino. Vivace di freschezza e ricco di mineralità.

"Le Vele" Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico

100% Verdicchio selezionato da più vigneti nell'area classica di produzione del verdicchio, composti da cloni che evidenziano una maggiore espressione aromatica varietale. Il mosto fiore è sottoposto ad una decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene ad opera di specifici lieviti selezionati varietali a temperatura controllata (12-16°). Il vino matura in acciaio a bassa temperatura edaffina in bottiglia in ambiente termocondizionato.
Il colore è giallo paglierino con sfumature verdi; al naso si avverte un bouquet intenso composto da note di frutta fresca. Bella anche l'entrata in bocca con buona presenza. Una beva leggera e fine.

"Verde Ca' Ruptae" Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

100% Verdicchio selezionato con doppia raccolta a mano dai vigneti delle contrade S. Martino, S. Lorenzo e Piagge nei comuni di Serra de' Conti, Montecarotto e Castelplanio. Matura per almeno 4 mesi in acciaio sui lieviti con battonage settimanali. L'affinamento avviene in bottiglia in ambiente termocondizionato. L'olfatto è improntato sulla frutta gialla molto matura (si sente chiaramente l'albicocca), e completato da note di erbe aromatiche che configurano un quadro ampio.
Di buon corpo, al palato esibisce ancora note di noce e pistacchio, ed ha una buona ripresa finale su toni di frutta matura e agrumi.

di Acquaviva, nel sud delle Marche, nell'area superiore del Piceno.

L'importanza del biologico

Terre Cortesi Moncaro negli anni ha fatto della coltivazione a basso impatto ambientale uno dei punti forti della propria attività. La coltivazione biologica della vite è stata, infatti, iniziata dall'azienda fin dal 1980. Oggi gli ettari coltivati secondo le norme Ifoam e le direttive Cee 2091 sull'agricoltura Biologica sono più di 60. A questi si aggiungono le restanti superfici di vigneto condotti secondo la direttiva Cee 2078 per le produzioni a basso impatto ambientale, che utilizzano un disciplinare di coltivazione che minimizza gli interventi possibili. Questi vigneti certificati costituisco un banco di prova per le tecniche della lotta guidata e integrata utilizzate da Terre Cortesi Moncaro.

Tutti i vigneti, infatti, sono coltivati utilizzando tali tecniche che tendono a prevenire piuttosto che curare le malattie grazie al monitoraggio delle condizioni meteorologiche (temperatura, umidità e piovosità) e al mantenimento delle condizioni di equilibrio della vite che è dunque più forte e resistente. I risultati raggiunti, oltre a quelli qualitativi testimoniati dai riconoscimenti avuti dai vini, sono dimostrati dal ritorno degli animali selvatici in campagna ed è sempre più facile osservare nelle zone intensamente coltivate a vigneto oltre a varie specie di uccelli anche cinghiali, lepri e persino daini.

Ricco bottino di premi a Selezione vini da pesce e Mundial de Bruxelles

Moncaro partecipa con successo da anni ai più importanti concorsi nazionali e internazionali: dal Wine Challenge di Londra, al Torgiano, fino al Mundial du vin di Bruxelles, al tedesco Mundus Vini e alla Selezione dei vini da pesce. Recenti soddisfazioni sono state il Premio speciale "Calice Dorico", calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto almeno il punteggio di 80 centesimi, alla Selezione Vini da pesce 2010 con i tre vini: "Le Vele" Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, "Ofithe" Offida Doc Pecorino e "Verde Ca' Ruptae" Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore; una medaglia di bronzo è andata ancora a "Ofithe" Offida Doc Pecorino.

Mentre al Concorso mondiale di Bruxelles ha ricevuto la medaglia d'oro per i vini: "Vigna Novali" Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Riserva e "Campo delle Mura" Rosso Piceno Doc Superiore; medaglia d'argento al "Vigneti del Parco" Conero Docg Riserva. *cod 15667*

Moncaro
via Piandole 7/A, 60036 Montecarotto (An)
Tel 0731 89245 - Fax 0731 89237
www.moncaro.com

UNO SGUARDO SU MONCARO

Anno di fondazione: 1964
Presidente: Doriano Marchetti
Soci: 1.180
Personale: 67 dipendenti
Staff tecnico: enologo Giuliano D'Ignazi, consulente enologo Riccardo Cotarella
Fatturato 2009: 22,8 milioni di euro
Export: 65% del fatturato aziendale
Mercati export: Gran Bretagna, Olanda, Svezia, Germania, Giappone, Usa, Austria e Belgio
Stabilimenti: sede amministrativa e cantina storica si trovano a Montecarotto (An). Gli altri due stabilimenti sono situati a Camerano (An) e ad Acquaviva (Ap) dove sono prodotti, affinati e invecchiati i vini.

"Vigna Novali" Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Riserva
100% Verdicchio selezionato con doppia vendemmia a mano dal vigneto di Contrada Piagge Novali, nel comune di Castelplanio, al centro dell'area classica del verdicchio. Pressatura soffice e fermentazione del mosto fiore parte in acciaio (circa 80%) a temperatura controllata con lieviti selezionati e parte in barrique di Allier (circa 20%) con successiva permanenza sui lieviti. Il vino affina in bottiglia per almeno 2 anni in ambiente termocondizionato. Dal colore dorato antico, sfoggia un impatto olfattivo fatto di miele, frutta gialla dolce, ma anche punte floreali penetranti ed una punta di mela. In bocca entra subito prepotente con bella grassezza non senza eleganza.

"Campo delle Mura" Rosso Piceno Doc Superiore
70% Montepulciano e 30% Sangiovese selezionati dai vigneti in provincia di Ascoli Piceno, in località Campo delle Mura, a cavallo tra i comuni di Acquaviva Picena e Monteprandone, al centro dell'area superiore di produzione del Piceno. Macerazione sulle vinacce prolungata e affinamento in botti di rovere di Allier e barrique per un anno, prima di essere messo in bottiglia per almeno un altro anno. I due vitigni si fondono nel colore in un profondo e rubino sfumato di granata. La consistenza è di pregio. Al naso ha note di viola su base di piccoli frutti maturi di sottobosco. La buona armonia ne decreta una qualità elegante.

"Vigneti del Parco" Conero Docg Riserva
100% Montepulciano selezionato dai vigneti più vocati all'interno del Parco Naturale del Conero. Le uve a maturazione tardiva sono raccolte a mano, selezionando i grappoli migliori, e immediatamente pigiate e diraspate. La macerazione sulle bucce si protrae a lungo. Dopo la svinatura e il completamento della fermentazione malolattica, il vino matura per circa il 70% in barrique di rovere di Allier per 18 mesi e il restante 30% in piccole botti di rovere francese per lo stesso tempo. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi in ambiente termocondizionato. Vino prodotto con sole uve Montepulciano, affina per il 70% in barrique per circa due anni. Il colore è rubino vivo e intenso.

Bruxelles 2010
Italia terza con 228 medaglie

Il medagliere del "Campionato del mondo" del settore vino e alcolici, esito della competizione tra quasi 7mila etichette in concorso e provenienti da tutto il mondo, ha decretato i vincitori: i risultati del Concours mondial de Bruxelles 2010 rappresentano un'utile mappa per orientarsi tra quelle che sono le affermate eccellenze dell'enologia mondiale e tra gli sviluppi e le nuove tendenze del gusto internazionale.

La composizione del podio rimane invariata rispetto all'edizione 2009 di Valencia. La Francia anche quest'anno si conferma primatista assoluta del Concours con 606 medaglie (401 Argento, 191 Oro, 14 Gran medaglia d'oro) ottenute da 2.277 campioni presentati. Al secondo posto la Spagna con 378 medaglie (225 Argento, 136 Oro, 17 Gran medaglia d'oro) su 1394 etichette presentate. È spagnola anche la più abbondante collezione di Gran medaglie d'oro, ben 17, superando di una medaglia il primato spagnolo dell'anno scorso.

L'Italia ospite del Concours si conferma al terzo posto con 228 medaglie (134 Argento, 89 Oro, 5 Gran medaglia d'oro) aggiudicate su 949 etichette inviate per le degustazioni. Ben 45 medaglie in più rispetto al 2009. Un risultato importante che premia e conferma la qualità e l'identità dei vini italiani in tutto il mondo.

Di rilievo la prestazione del Cile che per numero di medaglie - 158 complessive (80 Argento, 68 Oro, 10 Gran medaglia d'oro) - si colloca al quinto posto nel ranking mondiale, dopo il Portogallo che si attesta a quota 177 (107 Argento, 65 Oro, 5 G Gran medaglia d'oro). Oltre a questo ottimo piazzamento il paese sudamericano può vantare 10 Gran Medaglie d'oro: il doppio rispetto al bottino dell'anno scorso. Sorpassate quindi, rispetto a questa onorificenza, Italia e Portogallo che entrambe mettono in bacheca 5 Gran medaglie. Altro Paese emergente che conquista un eccellente risultato è il Sudafrica che con le sue 80 medaglie (45 Argento, 33 Oro, 2 Gran medaglia d'oro) si scopre al sesto posto.
Infine andando ad osservare l'esito riguardante il Lussemburgo, Paese ospitante l'edizione 2011 del Concours, troviamo ben 31 medaglie totali (24 Argento, 6 Oro, 1 Gran medaglia d'oro): dieci medaglie in più rispetto all'anno precedente, comprensive anche di una Gran medaglia, di buon auspicio per la prossima edizione, sicuramente ancor più ricca di impegni e di soddisfazioni per questo piccolo paese produttore concentrato nelle valli della Mosella.

Nel complesso i 6.624 vini e 340 alcolici in concorso, giudicati da

I MIGLIORI DEL 2010

Miglior spumante **Champagne Baron-Fuenté Grand Cru Brut** - Francia
Miglior bianco **Viu Manent Chardonnay Reserva 2009** - Cile
Miglior rosé **Casal da Coelheira Rosé 2009** - Portogallo
Miglior rosso **Michel Torino Don David Tannat 2008** - Argentina
Miglior vino dolce **Lustau Solera Reserva Pedro Ximénez San Emilio** - Spagna
Miglior distillato **Tequila Espolón Reposado** - Messico

LE 5 GRAN MEDAGLIE D'ORO ITALIANE

Prodotto	Annata	Tipologia	Denominazione
Laimburg Elyònd	2008	Bianco	Doc Südtirol
Terre Nobili Alarico	2008	Rosso	Igt Calabria
Terragnolo Primitivo Salento Igt Rosso	2004	Rosso	Igt Puglia
Antonello Cassarà Kilim Rosso	2007	Rosso	Igt Sicilia
Grappa Gewürztraminer Affinata	2008	Distillati	

275 degustatori in rappresentanza di 40 nazionalità, hanno registrato un sensibile aumento della qualità, con un incremento del punteggio medio del 1,2%. Questo ha reso indispensabile aumentare il punteggio minimo per l'assegnazione della medaglia d'argento che è stato sollevato fino al 85,4 punti. Operazione necessaria al fine di rispettare il regolamento del concorso che prevede che il totale dei vini medagliati non possa superare la quota del 30% dei vini in concorso.

Meno dell'1% dei vini e alcolici in gara hanno ottenuto la Gran medaglia d'oro. Tra questi che hanno ricevuto la massima onorificenza sono state distinte le 6 etichette che hanno ottenuto il punteggio più alto in assoluto nella loro categoria, realizzando la lista dei sei più prestigiosi riconoscimenti del concorso (*si veda tabella nella pagina accanto*).

Miglior Rosso, Miglior Bianco, Miglior Dolce e Miglior Spirito parlano tutti spagnolo, il Miglior Rosé portoghese; usciamo dai domini delle lingue della penisola iberica solo con il Miglior Spumante che invece, con il suo perlage, parla francese.

Un'attenzione particolare meritano i risultati dell'Italia, la nazione ospitante questa edizione del Concours: prima produttrice mondiale di vino, si colloca al terzo posto in classifica. La Sicilia del vino di qualità esce a testa alta e con un bel bottino di medaglie, ben 77 sulle 228 conquistate dall'Italia, confermando, per la seconda volta consecutiva, la posizione più alta sul podio, seguita dal Veneto con 41 riconoscimenti e dalla Toscana con 28. 77 medaglie per i vini presentati in concorso (353) così suddivise: 1 Gran medaglia d'oro, 25 Oro e 51 Argento, ben 15 medaglie in più rispetto all'edizione del 2009 di Valencia in Spagna, quando la Sicilia ottenne 62 medaglie sulle 196 ottenute complessivamente dall'Italia.

Ma guardiamo più da vicino questo medagliere siciliano: l'unica Gran medaglia d'oro dell'isola è attribuita al Kilim Rosso 2007 Igt Sicilia dell'azienda Antonello Cassarà. Un risultato di grande significato per un'azienda che nel territorio dell'Alcamo Doc, sta realizzando un progetto imprenditoriale dedicato alta

segue a pagina 40

Grappa Gewürztraminer Affinata *Distillerie Roner*

Materia prima: vinacce di Gewürztraminer dell'Alto Adige
Distillazione: 2/3 in alambicchi a bagnomaria, 1/3 a ciclo continuo
Invecchiamento: diverse annate in botti di legno
Gradi: 42% vol.
Aromatizza zione: no
Valutazione visiva: ambrato, limpido
Aroma: molto aromatico, speziato, fine con profumo di vaniglia, floreale
Valutazione gustativa: armonico, abboccato, gustoso
Sensazione retroolfattiva: speziato, tipico e con una lunga persistenza
Servire a: 18°C

Apricò *Distillerie Roner*

Distillazione: doppia in piccoli alambicchi a bagnomaria
Invecchiamento: 1 anno in recipienti di acciaio inox
Gradi: 40% vol.
Aromatizzazione: no
Valutazione visiva: limpido, brillante
Aroma: fine ed elegante
Valutazione gustativa: armonico, fine
Sensazione retroolfattiva: gustoso, persistente, dolciastro
Servire a: 5°C

Distillerie Roner Spa
via Zallinger 44, 39040 Termeno (Bz)
Tel 0471 864000 - Fax 0471 864090
www.roner.com

POCHI I PRODUTTORI ITALIANI A PALERMO

di Carlo Ravanello

Che il Concours Mondial de Bruxelles sia una creatura della produzione francese non è un mistero per nessuno; come non è un mistero che, se avesse continuato e rimanere in territorio belga, dove è nato nel 1994 con un migliaio di campioni per la maggior parte francesi, sarebbe prematuramente scomparso. Ma con la creazione di una logica itinerante - Lisbona, Maastricht, Bordeaux, Valencia e ora, Palermo - ha assunto oggi un deciso carattere di internazionalità e maggiore credibilità a livello mondiale. Credibilità che, evidentemente, non è stata recepita dai molti produttori nostrani [...], che non hanno voluto rimettersi al giudizio di ben 275 degustatori provenienti da 45 nazioni sparse nei 5 continenti i quali, se non altro per la legge dei grandi numeri, hanno espresso giudizi che vanno inequivocabilmente in parallelo con le scelte di un mercato sempre più globalizzato. Le 949 etichette inviate dalla produzione nostrana sono una cifra indicibilmente ridicola se paragonate con i grandi numeri sbandierati dai nostri uffici di statistica: 2.500-3.000 vini ci avrebbero dato una ben diversa dignità e avrebbero assegnato un ben diverso riconoscimento agli amici siciliani e al loro Istituto regionale della vite e del vino, che hanno dato prova di una maturità organizzativa che ha lasciato senza parole tutte le delegazioni straniere [...]. E se in Lussemburgo, nel 2011, saremo il triplo o il quadruplo, lo dovremo anche e soprattutto a questi laboriosi isolani che non hanno lasciato nulla al caso e hanno sofferto, anche in silenzio, certe scelte lobbistiche e snobistiche di vasti strati della produzione di qualità dell'Italia centro-settentrionale. Senza tema di essere smentiti potremmo azzardare che molti *winemaker* nostrani temono - forse a ragion veduta - il giudizio che può giunger loro al di fuori dei confini alpini: specialmente se tale giudizio viene in buona parte [...] da gente che modestamente vive tutti i giorni il consumo quotidiano ed è abituata a paragonare implacabilmente qualità e prezzo, senza lasciarsi andare a spericolati voli pindarici così come gli attori di certa produzione nostrana hanno la pretesa di fare. *cod 15346*

continua da pagina 39

qualità dei vini. Le Medaglie d'oro che completano la "top five" dei vini e dei liquori di Sicilia nel 2010 (i premiati con i punteggi maggiori relativi a ogni categoria) sono nell'ordine il Chiarandà 2007 (Contessa Entellina Doc) di Donnafugata, il più importante bianco dell'azienda guidata da Giacomo Rallo, il Cimillya 2007 un Passito di Pantelleria Doc prodotto dall'azienda agricola D'Ancona, Rosa di Nero 2009, un rosato Igt Sicilia prodotto dall'azienda agricola De Gregorio nel territorio di Sciacca e, infine, per gli spiritueux, il Limoncello di Sicilia della Distilleria dei Fratelli Russo.

Le Medaglie d'oro attribuite ci svelano un altro dato: per la prima volta i vini siciliani bianchi insigniti con l'oro, ben 12, superano i rossi (8) a cui vanno aggiunti i passiti e i vini liquorosi (2) e un rosato. Tra le Medaglie d'argento prevalgono, invece, i rossi con 36 medaglie, seguono i bianchi con 12 e, infine, i vini liquorosi e i distillati con 3.

cod 15336

Garda classico Chiaretto Doc Giovanni Avanzi
Cantine Avanzi

Uvaggio: 60% Groppello, 20% Marzemino, 10% Barbera, 10% Sangiovese
Vinificazione: spremitura soffice a freddo, fermentazione in inox a temperatura controllata
Affinamento: 4 mesi in bottiglia
Colore: rosato con riflessi violetti
Profumo: fiori di pesco, bon bon inglese
Sapore: morbido con retrogusto di pesca e mandorla
Longevità: 2 anni
Gradi: 12,5% vol.
Servire a: 12°C
Acidità totale: 5,95 g/l
Abbinamenti: ideale con pesce in genere, anche elaborato con salse, crostacei, carni bianche, da provare con la pizza

Cantine Avanzi
via Trevisago 19, 25080 Manerba del Garda (Vr) - Tel e Fax 0365 551013
www.avanzi.net

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Massaccio
Fazi Battaglia

Uvaggio: 100% Verdicchio
Vinificazione: ottenuto da uve surmature e selezionate, criomacerazione a contatto con le bucce e fermentazione a temperatura controllata
Affinamento: 8 mesi
Colore: giallo oro intenso con riflessi dorati
Profumo: intenso, persistente, finissimo, note di frutta esotica, fiore di ginestra ed erbe aromatiche. Finale ammandorlato
Sapore: morbido e corposo, di ottima sapidità, equilibrato e molto persistente
Longevità: 8-10 anni
Gradi: 14% vol.
Servire a: 12-14°C
Abbinamenti: sushi o pesci molto saporiti, ottimo con carni bianche saporite

Azienda Vitivinicola Fazi Battaglia
via Roma 117, 60031 Castelplanio (An)
Tel 0731 81591 - Fax 0731 814149
www.fazibattaglia.it

Vino Nobile di Montepulciano Docg Pasiteo
Fassati - Fazi Battaglia

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Colorino e Mammolo
Vinificazione: raccolta a mano, fermentazione malolattica a temperatura controllata
Invecchiamento: 2 anni, parte in botti, parte in barrique
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Colore: rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: ricco, delicato, intenso, di frutta matura, miele e vaniglia; note fiorite e spaziate
Sapore: pieno e rotondo, di frutti di sottobosco, susina matura; tannini eccellenti, elegante
Longevità: 10 anni
Gradi: 13% vol.
Abbinamenti: arrosti di carni rosse o bianche, pollame nobile e formaggi stagionati tipici della Toscana

questa tazzina
non è solo rossa
é
ROS®
forniture alberghiere di qualità
www.ros.bergamo.it
RO.S. SpA - Via Don L. Milani, 1 - 24050 Zanica (Bergamo) - Tel. 035/670299 - Fax 035/673936 - info@ros.bergamo.it

Mondial du Rosé

Francia in testa, Italia al secondo posto Ma porta a casa ben 18 medaglie

Con 183 medaglie tra oro (32) e argento (151), la Francia si è attestata sul gradino più alto del podio al Mondial du Rosé 2010 di Cannes, culla dei più grandi rosati del mondo. Seguono l'Italia con 7 medaglie d'oro e 11 d'argento, la Spagna con un oro e 14 argenti e l'Ungheria con 5 ori e 3 argenti. Il rosato, quindi, ha il vento in poppa. Per lungo tempo limitatosi a un'immagine di bevanda estiva, di cartoline delle vacanze dagli accenti pittoreschi, il rosato gioca ormai nel cortile dei grandi! Tutte le critiche internazionali sono concordi nel dire addirittura che il rosato svolge la funzione, in certe regioni, di gioiello delle espressioni gustative delle terre viticole. Vittoria sulla qualità, vittoria sul riconoscimento; il rosato deve questo palmarès all'ambizione e alla volontà dei vignaioli-produttori di riuscire a realizzare un vino dalle esigenze tecniche ed enologiche quanto mai complesse.

Il Mondial du Rosé esiste proprio per salutare e consacrare questa formidabile ascensione. L'Unione degli enologi francesi ha così scelto, 4 anni fa, di rendere ai vini rosati del mondo una particolarissima attenzione e ciò in maniera scientifica. Questo concorso è la sola degustazione professionale inquadrata dalle norme richieste dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino ed è riservata ai produttori di rosato di tutte le regioni viticole del mondo.

Per la sua 7ª edizione, questo nuovo magico istante si è sforzato, ancora una volta, di mettere in evidenza le qualità intrinseche dei rosati e di metterne in valore il mosaico di colori e la ricchezza delle loro sfumature gustative.

Forte del suo successo nel 2009 con circa 800 campioni (di cui 75 effervescenti) in provenienza da 21 Paesi viticoli del mondo, il Mondial du Rosé di quest'anno ha affidato questo delicato compito a una cinquantina di noti degustatori-esperti minuziosamente scelti, che rappresentano all'incirca 15 nazionalità. Così, se una medaglia su di una bottiglia è oggi per il consumatore la certezza che un operatore professionale l'ha degustata, giudicata e apprezzata, la cauzione morale che incombe attorno al sigillo Mondial du Rosé è altrettanto grande.

In particolare, nel panorama italiano, ha sbancato il Bardolino Chiaretto, che ha portato a casa due medaglie d'oro e tre d'argento. Sul gradino più alto del podio sono saliti il Bardolino Chiaretto della Cantina di Castelnuovo del Garda (Vr) - che ha come presidente Giorgio Tommasi, alla guida anche del Consorzio di tutela bardolinese - e il Bardolino Chiaretto Spumante dell'azienda agricola Benazzoli di Pastrengo (Vr), che papà Fulvio ha affidato alle giovani figlie Claudia e Giulia,

Garda Classico Chiaretto Doc
Tenuta Maiolo 2009
Provenza

Uvaggio: 30% Groppello, 30% Marzemino, 20% Sangiovese, 20% Barbera
Vinificazione: in acciaio con fermentazione tumultuosa
Affinamento: in acciaio
Colore: rosato con sfumature fragola
Profumo: elegante, suadente, con note di mandorla bianca, fragola e fiori di primavera
Sapore: fresco e con un buon corpo, ricco di sapidità
Longevità: 2 anni
Gradi: 12,5% vol.
Servire a: 10-12°C
Acidità totale: 6,6 g/l
Abbinamenti: d'elezione con pesci d'acqua dolce, ma anche con funghi e pollame senza salse
Perfetto con la pizza

Azienda agricola Provenza
via Colli Storici, 25015 Desenzano del Garda (Bs) - Tel 030 9910006 - Fax 030 9910014
www.provenzacantine.it

LE MIGLIORI TRE NAZIONI

PAESE	ORO	ARGENTO	TOTALE
Francia	32	151	183
Italia	**7**	**11**	**18**
Spagna	1	14	15

LE MEDAGLIE D'ORO ITALIANE

- **Astoria Lounge 2009** - Astoria Vini
- **Doc Bardolino Benazzoli Chiaretto spumante brut 2009** - Az. agr. Benazzoli Fulvio
- **Vino spumante Bisol Brut Desiderio Jeion rosé** - Bisol Desiderio & figli
- **Doc Chiaretto Bardolino Campagnola Roccolo del lago 2009** - Cantina di Castelnuovo del Garda
- **Doc Garda Chiaretto 2009** - Az. agr. Provenza W. Contato
- **Doc Garda Classico Chiaretto Costaripa Rosamaria 2009** - Costaripa di Vezzola Mattia & C.
- **Vino spumante Dezzani Nebbiolo 531** - Tormaresca

neppure cinquant'anni in due. Non da meno sono state aziende del calibro di Provenza, Astoria vini, Bisol, Costaripa e Tormaresca. L'argento è stato attribuito al Bardolino Chiaretto di tre storiche aziende vinicole veronesi: Campagnola (il vino reca in etichetta il nome di Roccolo del Lago), Sartori (è il Campo del Benaco) e Zeni (il Vigne Alte).

Una prova di squadra considerevole per il Chiaretto bardolinese, protagonista di un continuo boom di vendite (nei primi tre mesi del 2010 ha fatto segnare un ulteriore +16% annuo, portando l'incremento complessivo dell'ultimo quadriennio addirittura all'80%), ma anche di un costante interesse da parte sia della critica enologica che dei consumatori.

Il Bardolino Chiaretto si conferma dunque ai vertici assoluti del panorama internazionale dei rosati in una competizione enologica che ha visto la partecipazione di un migliaio di vini, provenienti da più di venti nazioni del mondo, con una giuria composta da cinquanta esperti di una quindicina di differenti nazionalità.

I dati di partecipazione alla rassegna francese confermano dunque il rinnovato interesse per i vini rosati, che, come affermano gli organizzatori del Mondial du Rosé, dopo essere stati «confinati per anni in un'immagine di bevande estive o quasi di pittoresche cartoline da vacanza, hanno ora conquistato un ruolo da protagonista». Ed il successo dei rosé è certamente dovuto, prendendo sempre a prestito le parole dell'associazione degli enologici transalpini, «all'ambizione e alla volontà dei vignaioli-produttori di realizzare un vino dalle esigenze tecniche ed enologiche quanto mai complesse». *cod 15457*

Bardolino Chiaretto Classico Doc
Selezione Vigne Alte
Cantina F.lli Zeni

Uvaggio: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara
Vinificazione: svinatura del mosto fiore dopo 12-36 ore di macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata
Affinamento: in acciaio
Colore: rosato
Profumo: intenso e fruttato, con sentori di fiori di pesco, rose e viole
Sapore: asciutto, armonico e vivace
Longevità: da bersi giovane
Gradi: 12,3% vol.
Servire a: 12-14°C
Acidità totale: 6 g/l
Abbinamenti: consigliato con antipasti di pesce, carni bianche, risotti di pesce, paste fresche, roastbeef

Cantina F.lli Zeni
via Costabella 9, 37011 Bardolino (Vr)
Tel 045 7210022 - Fax 045 6212702
www.zeni.it

Trentino Doc Lagrein
La Corte 2009
Cantina di Aldeno

Uvaggio: 100% Lagrein
Vinificazione: per alzata di cappello (Kretzer)
Invecchiamento: 5 mesi in acciaio inox
Affinamento: 2 mesi in bottiglia
Colore: rosato intenso, cerasuolo
Profumo: note intense di lampone e fragolina di bosco
Sapore: secco, sapido, morbido e persistente
Longevità: 24 mesi
Gradi: 12,3% vol.
Servire a: 12-15°C
Acidità totale: 5,7 g/l
Abbinamenti: come aperitivo o abbinato ad antipasti, salumi e formaggi teneri, grigliate di carne e con zuppe di pesce, pesce di lago e di mare alla griglia

Cantina di Aldeno sca
via Roma 76, 38060 Aldeno (Tn)
Tel 0461 842511 - Fax 0461 842655
www.cantina-aldeno.it

Passione e serietà

Il segreto di Provenza per vini vincenti

L'Azienda agricola Provenza, fondata nel 1967 da Walter Contato, nasce dalla tradizione di famiglia e da una grande passione per il vino, che si fondono con modernità e tecnologia in un mix unico per offrire al consumatore un prodotto all'avanguardia ma col sapore delle origini. Oggi il prestigio dell'azienda é mantenuto, dopo la prematura scomparsa del fondatore nel maggio 1996, dai figli **Fabio** e **Patrizia** (*nella foto*) e dalla moglie Cesarina. Nel cuore della zona geografica denominata "Lugana", a 1 Km dalle rive del Lago di Garda, l'azienda è l'espressione di un legame indissolubile tra la terra e i suoi frutti. Dagli iniziali 12 ettari é stata incrementata alle attuali dimensioni di circa 120 ettari, mantenendo le antiche tradizioni vitivinicole della Cascina Maiolo e della Cascina Molino.

L'azienda si compone infatti di quattro cascine: la principale, ove si trova la sede, è di nome "Maiolo" (Cà Maiöl per i locali), le altre sono appunto Molino, Rocchetta e Storta. La cronistoria della proprietà ha lontane origini. Sulla porta d'ingresso della casa padronale è scolpito in cifre romane il nome del fondatore della tenuta, il notaio desenzanese Sebastiano Maioli, e l'anno di costruzione 1710 (MDCCX).

«La caratteristica, l'elemento principale dei vigneti è legato proprio al terreno, che ha una importante presenza di un'argilla ricca di sali minerali e proteine, al nutrimento della vite e poi al grappolo dell'uva che ce lo fa ritrovare nel vino - ha rivelato **Fabio Contato**». Tutto è curato personalmente dalla famiglia: «Certo, un serio viticoltore segue in prima persona tutta la filiera produttiva e noi lo facciamo da sempre in prima persona, con un occhio sempre attento alla coltivazione della vite, all'intervento fito-sanitario di origine minerale». In azienda si respira sempre aria di novità ed efficienza, come ha dimostrato anche l'apertura nello scorso giugno dello showroom, moderno e funzionale, che rappresenta un salto di qualità per il territorio e

il completamento di un percorso di rinnovamento aziendale. Una qualità premiata anche al Mondial du Rosé 2010 di Cannes per cui la cantina ha ricevuto la medaglia d'oro con il Doc Garda Chiaretto Rosé 2009, un vino delicato e di qualità. *cod 15660*

Azienda agricola Provenza
Cascina Maiolo - Via dei Colli Storici
25015 Desenzano del Garda (Bs)
Tel 030 9910006 - Fax 030 9910014
www.provenzacantine.it

LE ETICHETTE PROVENZA

- Lugana Doc Fabio Contato
- Garda Classico Rosso Doc Selezione Fabio Contato
- Lugana Doc "Tenuta Maiolo"
- Lugana Doc "Molin"
- Garda Classico "Rosso" Doc
- Garda Classico Rosso Doc "Negresco"
- Garda Classico Chiaretto Doc "Roseri"
- Garda Classico "Groppello" Doc
- Benaco bresciano Igt Rosso "Giomè"
- Garda Classico "Chiaretto" Doc
- Garda Doc Chardonnay frizzante "Gajus"
- "Turbian" Bianco
- "Turbian" Rosato
- Brut Vsqprd "Sebastian" metodo Charmat
- Lugana Doc Spumante Brut metodo Classico "Ca' Maiöl"
- Passito Igt Benaco bresciano "Sol Dorè"
- Grappa di Lugana
- Olio extravergine d'oliva
- Olio extravergine d'oliva Dop Garda

QUATTROERRE

BIRRA ALLA SPINA

IMPIANTI SPINA

VINO ALLA SPINA

VINI E DISTILLATI

FORMAZIONE

SERVIZIO

PROTAGONISTI
NEL SETTORE RISTORAZIONE
E BAR

IMPORTAZIONE BIRRE
DISTRIBUZIONE VINI
E DISTILLATI

www.quattroerre.com
Tel. 035 580701

Trofeo Schiava

Nove etichette sul podio dell'Alto Adige

Al Vigilius mountain resort di Vigiljoch, sopra Lana (Bz), si è svolta la 7ª edizione del Trofeo Schiava dell'Alto Adige, che ha dimostrato ancora una volta la grande versatilità di questo vino. 9 vini Schiava (Vernatsch) su 97 in gara si sono aggiudicati il premio. La Schiava è il più diffuso e popolare vino dell'Alto Adige e si presenta come Lago di Caldaro Scelto, Santa Maddalena, Colli Meranesi o, semplicemente, Schiava dell'Alto Adige. Si tratta di un vino leggero e fruttato, dai tannini morbidi. Insomma, è il vino piacevole e gioviale dell'Alto Adige.

In varie degustazioni una selezionata giuria di giornalisti, enologi, sommelier ed esperti provenienti da Italia, Germania, Svizzera e Austria ha selezionato le "Schiave dell'anno" tra 97 campioni. Per focalizzare le diversità i vini sono stati degustati e valutati seguendo le varie denominazioni. Nella categoria "La Schiava diversa" che raggruppa tutti i vini di annate più vecchie e quei vini che non entrano nei schemi delle Doc. Il momento culminante è stato il gala della Schiava, dove si è dimostrata la versatilità di questo vino in abbinamento con le prelibatezze dalla cucina del Vigilius.

«Abbiamo abbinato la Schiava alla cucina internazionale e abbiamo dimostrato con successo la sua grande versatilità - ha sottolineato **Othmar Kiem**, giornalista enogastronomico e organizzatore del Trofeo. La Schiava è un vino della tradizione che oggi è sempre più moderno per le sue caratteristiche di leggerezza e piacevolezza».

Il Trofeo 2010 si è svolto durante la Mostra vini di Bolzano: in questa occasione al Museion di Bolzano è stata istituita una sala speciale dedicata alla Schiava, dove tutti i visitatori hanno potuto degustare i vini vincitori del Trofeo. *cod 15496*

TUTTE LE PREMIATE PER CATEGORIA

ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO

Alto Adige Lago di Caldaro classico superiore Puntay 2009 - Erste + Neue
Alto Adige Lago di Caldaro classico superiore 2009 - Prälatenhof

ALTO ADIGE SCHIAVA E SCHIAVA GRIGIA

Alto Adige Schiava Grigia 2009 - Cantina Cortaccia
Alto Adige Schiava Freisinger 2009 - Produttori Termeno

ALTO ADIGE MERANESE E ALTO ADIGE VAL VENOSTA

Alto Adige Meranese St. Valentin 2009 - Cantina di Merano

ALTO ADIGE SANTA MADDALENA

Alto Adige Santa Maddalena classico 2009 - Cantina Produttori Santa Maddalena
Alto Adige Santa Maddalena classico Rondell 2009 - Franz Gojer, Glögglhof
Alto Adige Santa Maddalena classico 2009 - Christian Plattner, Tenuta Waldgries

SCHIAVA DIVERSA

Dorado 2008 - Franz Pfeil, Tenuta Kränzel

Lago di Caldaro Classico Superiore Puntay 2009 *Erste + Neue*

Uvaggio: 100% Schiava
Vinificazione: in contenitori di acciaio, successivo stoccaggio in botti di rovere
Colore: rosso rubino intenso, unghia granata
Profumo: sentore di ciliegie ed un leggero aroma di mandorla
Sapore: Il retrogusto è fresco e persistente, con tannini morbidi e leggero sentore di mandorla amara, caratteristico dei vini da uva schiava delle colline attorno al Lago di Caldaro
Longevità: 4 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 12°C
Acidità totale: 4,4 g/l
Abbinamenti: a tutto pasto, dalle zuppe di pesce allo speck. Ottimo da convivio

ERSTE + NEUE
via Cantine 5-10, 39052 Caldaro (Bz)
Tel 0471 963122 - Fax 0471 964368
www.erste-neue.it

Sono i concorsi enologici italiani ma di respiro internazionale a traghettarci dalla primavera all'estate, in un susseguirsi di date e premiazioni. Riportiamo di seguito una sintesi dei principali concorsi che tra maggio e giugno coinvolgono le numerose aziende italiane e internazionali. Ricordiamo che su www.italiaatavola.net si trovano gli articoli, i commenti e le tabelle complete dei vincitori e dei premi sui relativi concorsi. Seguiranno servizi di approfondimento sul prossimo numero della rivista.

Alla Fiera di Polpenazze regnano olio e vini gardesani

Evento ormai storico, ma che ha saputo aggiornarsi alle nuove tendenze del gusto, la fiera è dal 2006 sede del concorso enologico nazionale della Doc Garda Classico, che anche quest'anno ha assegnato la qualifica di vino eccellente ai migliori vini del comprensorio. Importanti anche i concorsi dedicati all'olio extravergine di oliva Garda Dop e al miglior salame della Valtènesi. *cod 15194*

La Selezione del Sindaco In gara oltre 1.200 vini

Il mondo del vino internazionale si da appuntamento a Brindisi in occasione de "La Selezione del Sindaco 2010", una delle rassegne enologiche più importanti d'Italia che eleggerà il vino simbolo dei territori a più alta vocazione vitivinicola. «La scelta di Brindisi quale sede dell'edizione 2010 - ha dichiarato l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari **Dario Stefàno** - attesta quanto il sistema vitivinicolo pugliese sia in grado di confrontarsi alla pari con le altre realtà del comparto nazionale e di quello europeo». *cod 13937*

Concorso enologico Marengo Doc Poker di ori per i vini alessandrini

Nella categoria bianchi il Marengo d'oro è stato vinto dal Gavi 2009 Vignavecchia dell'Antico Podere di Vignavecchia; negli spumanti ha trionfato il Gavi Spumante 2008 di La Chiara; nella categoria rossi premiato il Dolcetto d'Ovada Superiore 2007 Ansè di Lunaroli vignaioli e infine negli aromatici il Moscato d'Asti 2009 di Vigne Regali. I campioni che hanno raggiunto il punteggio di 85/100, e che sono stati quindi premiati con il diploma "Premio Marengo Doc", sono 131, presentati da 67 aziende; di questi, le Selezioni speciali, cioè i vini che hanno ottenuto il miglior punteggio, sono 30 vini (tra cui i 4 Marengo d'oro) di 20 aziende. *cod 15590*

"Burgum Novum" di Castelfeder è il miglior Pinot nero d'Italia

Al 9° Concorso del Pinot nero sono stati valutati 79 vini provenienti da 8 regioni italiane. Ha trionfato con un punteggio di 84,8 il Pinot nero Riserva "Burgum Novum" Südtirol - Alto Adige Doc dell'azienda Weinkellerei Castelfeder. Novità di quest'anno è stato il metodo di degustazione "a tavoli". Sono stati allestiti 19 tavoli per ognuno dei quali sono stati estratti tre addetti ai lavori che hanno degustato i vini ed espresso un giudizio. *cod 15595*

Fattoria La Rivolta e Terra di Briganti sul podio di Biodivino Campania

La 2ª edizione di Biodivino Campania, la selezione dei migliori vini biologici della regione per il concorso nazionale, tenutasi a Villa Signorini ad Ercolano (Na), ha eletto sul gradino più alto del podio le aziende Fattoria La Rivolta (nella categoria Bianchi e nella categoria Rosati) e Terra di Briganti (nei Rossi). L'appuntamento è stato anche l'occasione per una discussione tecnica cui hanno partecipato quattro enologi e alcuni rappresentanti delle istituzioni. *cod 15661*

Albana di Romagna Passito il migliore "Vino del Tribuno"

A Bagnacavallo (Ra) la "Targa del Tribunato" per il vino con punteggio assoluto più alto è stata conferita all'Albana di Romagna Passito "Ultimo giorno di scuola" dell'Istituto professionale statale agricoltura e ambiente di Faenza (Ra). La "Targa del Tribunato" per i produttori che hanno avuto il totale dei punteggi più alto sommando almeno tre vini è andata invece all'Azienda agricola Spinelli Giampiero, alla Cantina Forlì-Predappio e alla Caviro. *cod 15398*

Fazi Battaglia

60 anni e una cascata di medaglie

La famiglia proprietaria del gruppo Fazi Battaglia: Maria Luisa Sparaco, seconda da destra, con i figli Chiara, Barbara e Luca Giannotti

L'Azienda Fazi Battaglia, storica azienda vitivinicola della regione Marche e proprietaria dell'altrettanto rinomata Cantina Fassati di Montepulciano, si è distinta anche quest'anno per i significativi riconoscimenti ottenuti ai concorsi internazionali più prestigiosi. Il Concours de Bruxelles ha conferito al Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc Massaccio 2006 e al Vino Nobile di Montepulciano Docg Pasiteo 2007 (Fassati) due luccicanti medaglie d'oro e al Conero Riserva Docg Passo del Lupo 2006 quella d'Argento. L'International Wine Challenge ha visto protagonisti ancora una volta il Pasiteo celebrato con una medaglia d'argento, mentre il Massaccio, il Vino Nobile di Montepulciano Docg Gersemi 2006 (Fassati) e il Titulus, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2009 imbottigliato nella sinuosa bottiglia ad anfora color verde smeraldo, hanno ricevuto una medaglia di bronzo. Anche il Decanter Wine&Spirits Competition riconferma il bronzo per il Titulus 2009.

Nei 60 anni di attività, la famiglia Fazi Battaglia ha scritto diverse pagine della storia della vinicoltura italiana. Il suo essere protagonista di numerosi premi e riconoscimenti, l'hanno da sempre impreziosita e annoverata tra le cantine più rilevanti d'Italia. La storia della Fazi Battaglia inizia nel 1949 a Cupramontana e sin dalla nascita lega a sé l'immagine del vino Marchigiano per eccellenza, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico, un vino sino ad allora poco conosciuto e oggi famoso in tutto il mondo nella sua tipica bottiglia ideata e brevettata dall'azienda stessa. Una qualificata produzione segna il principio di un continuo successo e le esigenze crescono a tal punto che l'azienda nel 1956 si trasferisce nella nuova sede di Castelplanio e dà l'avvio all'acquisto di altri terreni selezionati, che vengono trasformati nei più bei vigneti della zona Classica dei Castelli di Jesi per un'estensione ad oggi di 300 ettari. Nel 1969 rileva un'antica e blasonata casa vinicola del Chianti, la Fassati, e la renderà famosa con la produzione di Vino Nobile di Montepulciano Docg.

Il successo dei vini Fassati, così come di quelli Fazi Battaglia, nasce innanzitutto in vigna. I poderi di proprietà dove impiantare i vigneti vengono selezionati e curati per garantire la migliore qualità delle uve per i suoi vini, ed attualmente si estendono su 70 ettari. Le attenzioni continuano in cantina in una simbiosi fra le migliori tradizioni e le più moderne tecnologie.

Nonostante la longevità, oggi l'azienda è più giovane che mai e proiettata verso nuove sperimentazioni effettuate sempre con l'indispensabile attenzione all'alta qualità. Ogni anno il gruppo Fazi Battaglia regala una nuova inconsueta emozione da gustare intensamente: quest'anno è la volta di Rie Verdi, un insolito abbinamento del Verdicchio al più internazionale Riesling.

Questo vino rappresenta il connubio tra due vitigni diversi che regalano sensazioni intense.

cod 15675

Azienda vitivinicola Fazi Battaglia
via Roma 117, 60031 Castelplanio (An)
Tel 0731 81591 - Fax 0731 814149
www.fazibattaglia.it

TEMPO DI COMUNICARE

Tra il dire e il fare basta versare.

Velocità, risparmio, gusto e qualità.

Debic firma il tuo successo con la nuova famiglia di basi per dessert.

Sponsor di:

ALMA
La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Per ulteriori informazioni contattare:
FrieslandCampina Italy S.r.l. - via Paracelso, 18 - Centro Colleoni - Palazzo Andromeda - Ingresso 2
20041 Agrate Brianza (MB) - Tel: 039 6072500 - Fax: 039 6072509
e-mail: info.milano@frieslandcampina.com - www.debic.com

Debic

Quando i talenti si incontrano.

La cantina Erste + Neue
si veste con i colori dell'Alto Adige

Erste + Neue: un nome difficile da pronunciare, facile da gustare, immediato nella comprensione. Quel "Neue", nuovo, lo si ritrova in tutto: nel prodotto, nello staff e nelle idee. Stiamo parlando della cantina Erste + Neue di Caldaro, cittadina a pochi chilometri da Bolzano che presta il nome al vicino lago completamente circondato da vigneti.

Fortemente radicata nel passato altoatesino, Erste + Neue è oggi una delle più grandi cooperative dell'Alto Adige, con i suoi 450 soci, 275 ettari vitati e più di un milione di bottiglie prodotte. Gli spazi, dove si producono i vini di questa cantina, hanno il profumo della storia dell'inizio del secolo scorso, ma è conoscendo le persone che la dirigono, degustando alcune delle 36 etichette e osservando etichette e cartoni che si comprende quanto l'insieme degli elementi che compongono questa realtà sia al passo con i tempi.

Il nuovo logo - ci spiegano in azienda - semplice, conciso, facile da ricordare e fortemente riconoscibile, vuole esprimere i valori portanti dell'azienda: l'identità, la continuità e l'autenticità. Il simbolo "+", comprensibile e identificabile in qualsiasi idioma, è un vero e proprio marchio di fabbrica, che rispecchia la storia della fondazione della cantina, nata nel 1986 dalla fusione della prima cantina di Caldaro del 1900 con la "nuova" cantina aperta nel 1925, alle quali si unì nel 1991 la Cantina Sociale del barone Josef Di Pauli. «La scelta di questo segno di riconoscimento - ha sottolineato il presidente **Manfred Schullian** (*nella foto sopra a sinistra*) - riflette anche l'approccio costruttivo del lavoro di squadra che caratterizza Erste + Neue, indicazione, questa, di orgogliosa appartenenza a un territorio unico come quello dell'Alto Adige, terra da sempre fortemente legata alla tradizione vinicola di qualità».

«Il blu dei cartoni - ci spiega **Hannes Durnwalder** (*nella foto accanto*), direttore commerciale - e delle etichette del vino locale più tipico, la Schiava, riprende il colore del classico "Bauernschuerze", il caratteristico grembiule di Caldaro che trasmette, come una bandiera, lo stretto legame con i valori culturali e tradizionali dell'Alto Adige».

Gerhard Sanin (*nella foto sotto*), giovane e spigliato enologo della cantina, afferma: «Nonostante la produzione di "Schiava Lago di Caldaro Doc" sia diminuita del 22% negli ultimi anni, noi ancora ci crediamo, visto anche il successo di questo vino nel mercato italiano, apprezzato per l'ottimo rapporto qualità/prezzo e per la sua gradevolezza, leggerezza e la facile abbinabilità». **(E.Z.)** *cod 15610*

ERSTE + NEUE
via Cantine 5-10, 39052 Caldaro (Bz)
Tel 0471 963122 - Fax 0471 964368
www.erste-neue.it

A OTTOBRE UNA VENDEMMIA DI NOTTE SULL'ETNA - Il prossimo 2 ottobre l'azienda Don Saro di Linguaglossa (Ct) organizza una vendemmia notturna nel suo vigneto di Piedimonte Etneo. La squadra che avrà ottenuto il punteggio più alto per come avrà condotto la vendemmia vincerà un weekend nella struttura "La Casa di Filippo" di Linguaglossa. *cod 14852*

TOSO PIÙ FORTE DELLA CRISI PROSPETTIVE ROSEE PER IL 2010 Positivo il bilancio 2009 della Toso Spa, che a Cossano Belbo (Cn) ha risposto alla crisi con alcune efficaci iniziative che hanno permesso all'azienda di raccogliere ulteriori consensi e maturare un risultato economico molto lusinghiero. L'azienda ora guarda al 2010 con il piglio innovativo di sempre. *cod 15289*

NOBILE DI MONTEPULCIANO CARLETTI RESTA PRESIDENTE Titolare dell'azienda Poliziano, Federico Carletti è stato nominato dal consiglio di amministrazione del Consorzio di tutela. Per Carletti si tratta di una conferma visto che, come componente del precedente Cda, era stato nominato presidente a luglio 2008; era dunque in carica già da 22 mesi. *cod 15513*

PRODUZIONI E VENDITE GRIFFATE LA-VIS TRA VECCHIO E NUOVO MONDO - Il mercato estero offre molteplici opportunità di questi tempi. Situazione che il Gruppo La-Vis ha saputo cogliere con un portafoglio prodotti adeguato in grado di rispondere alle esigenze in tempo reale, per poi ampliare la proposta, dall'Europa, Gran Bretagna e Svezia al top, sino agli Usa. *cod 15635*

BRUNELLO DI MONTALCINO NUOVO CDA E CONSORZIO UNITO Tra i nomi dei 15 componenti eletti del Consiglio di amministrazione del Consorzio del vino Brunello di Montalcino verranno nominati, durante l'estate, il futuro presidente del Consorzio e i tre vicepresidenti. Unanime all'interno del Consorzio la volontà di ricomporre un'immagine solida. E si avverte una forte comunione d'intenti tra i "grandi" e i "piccoli". *cod 15583*

Bis di Travaglino

Pinot nero e Riesling protagonisti della Rolling Cheese Cup e dell'estate

Finalmente l'inverno è alle spalle e andiamo incontro alle vacanze, ai viaggi e al relax. E relax significa anche concedersi le beatitudini della tavola, senza rinunciare al piacere di un buon vino. Fabrizio Maria Marzi, enologo e direttore della l'Azienda agricola Travaglino nell'Oltrepò Pavese, per i mesi estivi consiglia due etichette. Vini che sono frutto della passione che da anni dedica a questa terra, ottenuti da due vitigni simbolo dell'Oltrepò, il Pinot nero e il Riesling.

Il Monteceresino Cruasé Brut Docg 2007 è un metodo Classico, espressione di un progetto, il Cruasé appunto, che appartiene a tutto l'Oltrepò Pavese. È il primo rosé naturale per nascita, per disciplinare e per scelta di territorio, l'unico nato da uve a bacca nera, il Pinot nero. Il Monteceresino, ottenuto dalla criomacerazione e spremitura soffice, viene poi sottoposto alla rifermentazione e maturazione in bottiglia per 24 mesi. Al naso ha sentori di frutti di bosco, cassis, ribes e lampone su fondo di confettura rossa. Al palato è armonico con un piacevole retrogusto di mandorla amara. Grazie alla sua complessità si può abbinare a tutto pasto, anche a piatti a base di carne. Perfetto con la battuta di fassona al tartufo nero.

Il Campo della Fojada, vincitore di una Medaglia d'oro al Berliner Wine Trophy 2010, è un superbo bianco ottenuto da Riesling Renano e Italico, tra i prodotti storici della Travaglino. È uno dei "pionieri" tra i Riesling in Oltrepò, vitigno oggi valorizzato da un gruppo di produttori riuniti sotto il marchio della "Valle del Riesling". È ricco di note erbacee, fruttate, minerali e vanigliate, con sentori blasamici e di menta. Di grande struttura, si accompagna con frittate, asparagi, verdure, pesci in salsa e crostacei.

E anche quest'anno torna la Travaglino la Rolling Cheese Cup. Domenica 20 giugno la cantina ospita la 7ª edizione della bizzarra gara di lancio del formaggio. Per l'occasione l'azienda sarà aperta tutto il giorno e si potrà assistere al torneo, visitare le cantine e partecipare a degustazioni giudate. Un'ottima occasione per provare in azienda i vini dell'estate... e al termine della gara, mangiare i formaggi ruzzolati per le strade. *cod 15501*

Sessant'anni per la Beato Bartolomeo

La Cantina Beato Bartolomeo di Breganze (Vr) il 2 giugno ha festeggiato i suoi 60 anni di attività con una giornata di festa e un convegno dedicato alle prospettive della viticoltura nell'area Doc di Breganze.

"Cantina Beato Bartolomeo: sessant'anni rivolti al futuro" è il titolo dell'incontro a cui sono intervenuti il presidente nazionale di Fedagri-Confcooperative Maurizio Gardini, il direttore della sezione Ricerca e sperimentazione di Veneto Agricoltura Giustino Mezzalira e il giornalista Fabio Piccoli. A fare gli onori di casa il presidente della Cantina Piergiorgio Laverda e il presidente del Consorzio di tutela Breganze Doc Girolamo Lievore.

Fondata nel febbraio del 1950 da 120 viticoltori, la Cantina raccoglie oggi circa 900 soci e con oltre 3,5 milioni di bottiglie prodotte rappresenta la principale realtà vitivinicola della zona Breganze Doc. *cod 15345*

In 13mila a Susegana
Successo per Vino in villa 2010

di Roberto Vitali

Sono tanti i motivi che hanno reso interessante l'edizione 2010 di "Vino in villa", un vero e proprio festival del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Non solo l'occasione per festeggiare la prima annata, quella 2009, imbottigliata con la nuova fascetta della Docg (se ne possono avvalere solo i produttori di 15 Comuni della zona "storica").

Non solo la soddisfazione di registrare un afflusso record al Castello San Salvatore di Susegana (Tv), dove la manifestazione ha sede (più di 13mila i visitatori paganti). Non solo l'idea, ottima, di ospitare, insieme a 77 produttori del Prosecco Docg, anche un produttore per ognuna delle altre 43 Docg di ogni parte d'Italia.

«A completare la soddisfazione di tutti noi - afferma il presidente del Consorzio di tutela, **Franco Adami** (*nella foto*) - è arrivata la notizia ufficiale che è stata avanzata dal Ministero la richiesta di inserire le colline di Conegliano-Valdobbiadene nella lista propositiva dei siti dichiarati Patrimonio mondiale dell'Umanità».

«Se la proposta sarà accettata - afferma **Cinzia Canzian**, produttrice con Francesca Bonicelli de "Le Vigne di Alice" a Carpesica di Vittorio Veneto (Tv) - verrà valorizzato uno dei paesaggi rurali più significativi d'Europa. Il progetto presenta un interesse particolare perché unirebbe estetica ed economia».

Altro aspetto che ha caratterizzato l'edizione 2010 di "Vino in villa" è stata la presenza di noti chef - coordinati da Alma - chiamati a proporre un loro "piatto unico" che ben si abbinasse al Prosecco Docg, un vino spumante più che mai vocato, per la sua versatilità, ad accompagnare interi pasti. Ha guidato la sfilata di "piatti unici d'autore" Gualtiero Marchesi, seguito da Luciano Tona, lo chef di Casatenovo (Lc) seguace di Marchesi, Carlo Cracco, Adelio Sironi (ristorante Bulgari di Milano) e il pasticciere Ernest Knam. *cod 15555*

Ca'Val di Rose e Punto Rosa in Gdo e Horeca

La Val D'Oca-Cantina produttori di Valdobbiadene tenta la strada del vino rosato, posizionandosi sia nel mercato della Grande distribuzione, con il Ca'Val di Rose, sia nel canale dell'Horeca, con il Val D'Oca Punto Rosa, vino spumante già incoronato a Parigi nel Challenge international du vin 2008.

Punto Rosa è un vino spumante ricavato dall'unione tra Pinot nero e grigio, si fa notare per il colore cipolla scarico e si caratterizza per facilità di beva. Al palato è armonico e asciutto e si rivela con fresche note floreali e sentori di frutta rossa. *cod 15495*

Porto Cervo fest premia Bellavista

Il "Porto Cervo wine festival" anche quest'anno ha voluto assegnare alcuni significativi riconoscimenti, consegnati da **Franco Mulas**, area manager Starwood. «Per aver scritto alcune tra le pagine più importanti della storia dell'enologia sarda portando nel mondo la qualità dei vini - ha spiegato - abbiamo deciso di consegnare il nostro riconoscimento all'azienda Argiolas».

Tra le aziende nazionali si è distinta Bellavista, per aver contribuito in maniera determinante alla crescita del territorio Franciacorta. *cod 15451*

Sette nuove Doc Per l'Abruzzo è una nuova era

Per la vitivinicoltura abruzzese si apre una nuova fase, grazie alla decisione presa dal Comitato nazionale vini del ministero delle Politiche agricole, che ha approvato la nuova Doc Abruzzo. Un atto fortemente voluto dall'Assessore regionale alle Politiche agricole **Mauro Febbo**, coadiuvato dal Consorzio di tutela dei Vini d'Abruzzo.

«Stiamo valorizzando le nostre produzioni vitivinicole sempre più conosciute ed apprezzate sui mercati internazionali - ha commentato Febbo. È proprio il caso di affermare che l'Abruzzo cambia il volto dei suoi vini». Ecco l'elenco delle nuove denominazioni: Doc "Abruzzo Pecorino", Doc "Abruzzo Passerina", Doc "Abruzzo Cococciola", Doc "Abruzzo Montonico", Doc "Abruzzo Malvasia", Doc "Abruzzo Rosso" (almeno l'80% di uva Montepulciano), Doc "Abruzzo Bianco". *cod 15511*

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI MANTOVANI, BOSELLI PRESIDENTE

Il nuovo consiglio d'amministrazione della Strada dei vini e sapori mantovani è stato eletto nelle scorse settimane. Il cda è composto da tredici consiglieri, tra albergatori, ristoratori, cantine, consorzi, eccetera. Presidente dell'associazione è stato confermato Gianni Boselli dell'Azienda Reale di Volta Mantovana. *cod 15628*

OSCAR TURISMO DEL WEB A MONTEPULCIANO E AL NOBILE

La cittadina toscana è al quarto posto della classifica dei Traveller's choice award di Trip Advisor, la web-community più cliccata al mondo per la scelta dei viaggi. È preceduta da Firenze (al primo posto) e Siena e da Bordeaux. *cod 15369*

È DI DIEGO MARSILIO LA MIGLIORE VIGNETTA SU VINO E MOTORI

Il concorso di "Vino, vignette e... motori" ha incoronato il migliore vignettista emergente, Diego Marsilio, proveniente dalla Scuola del fumetto di Milano. A lui è andato anche il Premio vigne storiche attribuito dall'Associazione viticoltori Rossese di Dolceacqua. *cod 15281*

VINI ROSATI E CHEF, SUCCESSO PER "DRINK PINK" A MILANO

Il 10 maggio scorso a Milano sono stati protagonisti i rosati delle due sponde del Garda. "Drink pink" è un titolo inglese, ma la degustazione era dedicata a vini italianissimi. 35 le aziende e un centinaio le etichette in assaggio. Tra gli ospiti gli stellati Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine e Fabio Mazzolini del ristorante Quintessenza, e 4 ristoratori gardesani. **(M.F.)** *cod 15433*

Un autoctono al mese

Versatile e profumato, lo Schioppettino è il "solitario" friulano

Sarà la croccantezza dei suoi acini a dare il nome allo Schioppettino, un vitigno a bacca nera autoctono friulano, chiamato anche Ribolla nera o Pokalça. Si deve tornare indietro alla seconda metà del Duecento per trovare notizie sulla sua coltivazione nella valle dello Judrio nell'area di Albana e di Prepotto, in provincia di Udine, un territorio confinante con la Slovenia dalle caratteristiche pedoclimatiche molto particolari. La zona di Prepotto è quella più vocata, rientra nella Doc Colli Orientali del Friuli e dal 2009 con la denominazione di sottozona "Schioppettino di Prepotto".

Importante per la sua valorizzazione è stato il premio istituito nel 1976 da Gianola Nonino Il Risit d'Àur (barbatella d'oro in friulano) che cerca di porre l'attenzione sugli antichi vitigni autoctoni friulani. La prima edizione ha premiato un'azienda di Cialla, pionieri nell'impiantare una vigna di Schioppettino in tempi in cui la sua coltivazione non era autorizzata. Soltanto nel 1978 venne emanato il regolamento Cee che autorizzò la coltivazione dei vitigni schioppettino, pignolo, tazzelenghe e ribolla gialla. Nel 1987 ha ottenuto la denominazione di origine. Oggi i produttori sono riuniti in una Associazione per promuovere il vino e la ricerca e garantire qualità e caratteristiche tipiche del vitigno.

Colore rosso rubino intenso, profumato, di buon corpo, lievemente tannico e con buon acidità, lo Schioppettino è un vino molto versatile, può essere abbinato a dei primi piatti a base di ragù, secondi piatti come spiedini misti di carne, le versioni più elaborate con lunghi affinamenti sono consigliate in accompagnamento a piatti più complessi come selvaggina, cacciagione, brasati e arrosti di carne.

Come scrive Mario Soldati nel suo "Vino al vino", lo Schioppettino è un solitario senza macchia: campione pressoché unico, tra i vini, di quella virtù sconosciuta che l'Alfieri, tra le umane grandezze, giudicava forse la più grande. **(P.G.)** *cod 15419*

Grande successo per i vini passiti a Volta Mantovana

L'8ª edizione della "Mostra nazionale dei vini passiti e da meditazione" di Volta Mantovana ha confermato un successo annunciato e lanciato nuovi segnali di forte presa sul pubblico. Come lo scorso anno, la media dei visitatori è stata di 4mila persone (8mila nel 2010 sull'arco del sabato e della domenica), ma il dato più rilevante riguarda le degustazioni guidate: ai 12 appuntamenti in programma, gli organizzatori hanno aggiunto 3 degustazioni nel corso dell'evento, dato il grande numero di richieste. Il numero totale dei partecipanti alle "lezioni" tenute da esperti di fama nazionale è stato di 400, circa il doppio rispetto alla precedente edizione.

Riguardo ai dati, un'annotazione sulle aziende presenti, rappresentative di 18 regioni italiane: 62 i produttori di vini passiti o da meditazione, oltre a 14 espositori di agroalimentare mantovano. *cod 15305*

Premio Gourmet Club

Le giovani leve si cimentano tra primi di formaggi e carta delle acque

Nel suo costante impegno per promuovere la ristorazione di qualità, l'azienda lecchese Norda, il noto Ipssar di San Pellegrino Terme (Bg) e la testata di cultura enogastromica "Italia a Tavola" hanno sviluppato insieme l'idea e realizzato la prima edizione del Premio nazionale "Gourmet Club", rivolto agli istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione.

Questa prima edizione, per l'originalità della formula e dei temi proposti, sottolinea come i tre organizzatori desiderino promuovere la cultura della qualità già a partire delle nuove generazioni che si accingono ad entrare nel mondo professionale della ristorazione. I temi scelti del concorso sono due: creare una ricetta originale di primo piatto utilizzando uno dei formaggi facenti parte dei Presidi Slow Food o Dop italiani e realizzare una presentazione specifica per la "Carta delle acque". Tale presentazione è finalizzata a valorizzare la presenza e la proposizione delle acque minerali in sala, tema di grande attualità nell'ambito della ristorazione, spiegando al potenziale cliente i valori del prodotto e il significato dell'importante abbinamento tra acqua e cibo.

Ipssar
Italia a Tavola
Gourmet Club
Rivolto agli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici.
NORDA

Il concorso si rivolge agli studenti che frequentano il III, IV, V anno. In ogni caso l'età anagrafica dei partecipanti non dovrà essere superiore ai 19 anni. Gli istituti che vogliono partecipare devono mandare entro il 28 febbraio 2011 gli elaborati di due alunni meritevoli con una descrizione dettagliata della ricetta con indicazione precisa degli ingredienti e l'abbinamento del vino più idoneo, questo per la sezione cucina. Per la sezione sala e ricevimento una breve relazione scritta che chiarisca e illustri la proposta relativa alla presentazione della carta delle acque. La giuria, autorevole e multisciplinare, si riunirà entro il mese di marzo del 2011 per giudicare gli elaborati e invitare i candidati selezionati alla fase finale del concorso che si terrà presso la Ipssar di San Pellegrino Terme.

Sono previsti premi (buoni acquisto per strumenti professionali e trofei) sia per gli studenti che vinceranno il concorso sia per le scuole presentanti.

COME PARTECIPARE

Il concorso, ad invito, è riservato agli Istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione, commerciali e turistici. Vengono invitati a partecipare sia istituti Italiani, sia alcuni istituti di Francia, Svizzera, Austria e Slovenia.

Agli studenti vengono proposti due ambiti di concorso: Cucina, Ricevimento e sala

Gli istituti possono liberamente partecipare ad uno o ad entrambi gli ambiti di concorso. Sono chiamati a segnalare (secondo le indicazioni contenute nel "Regolamento") due allievi meritevoli di partecipare alla fase finale di selezione, accompagnando l'indicazione dei nominativi con i loro elaborati.

La giuria selezionerà gli elaborati e quindi inviterà i 15 allievi giudicati più meritevoli per ciascuna classe di concorso alla fase finale (una giornata), che si terrà entro il mese di aprile 2011 presso Ipssar di San Pellegrino Terme, dove si effettuerà anche la premiazione dei vincitori.

La giuria, autorevole e multidisciplinare, sarà costituita da esperti del settore, oltre che da un rappresentante e/o delegato della direzione aziendale Norda e dal dirigente scolastico di Ipssar di San Pellegrino Terme.

I premi saranno coerenti con le finalità del concorso e gratificanti sia per gli studenti che per le scuole.

Regolamento del Concorso nazionale

Norda, in collaborazione con Ipssar di San Pellegrino Terme e "Italia a Tavola", organizza il 1° Concorso denominato "Gourmet Club Norda" a invito. Possono quindi partecipare esclusivamente gli istituti che ricevono apposita comunicazione dal comitato organizzatore. In considerazione delle finalità della manifestazione, di grande coinvolgimento e basata sul confronto delle idee e delle esperienze, Norda inviterà istituti con sede in varie regioni d'Italia e alcuni istituti con sede in Francia, Svizzera, Austria e Slovenia.

In qualità di partner tecnico della manifestazione si autoesclude dalla partecipazione l'Ipssar di San Pellegrino Terme.

Per le due singole sezioni di concorso vengono proposti per questa prima edizione i seguenti temi:

Cucina - creare una ricetta originale di primo piatto utilizzando uno dei formaggi facenti parte dei Presidi Slow food o Dop italiani (si veda lista su **www.slowfood.it** e **www.italianodoc.it**). Durante la fase finale di selezione sarà richiesto agli studenti di preparare la ricetta, che dovrà essere servita ai componenti della giuria.

Sala e ricevimento - creare una presentazione specifica per la "Carta delle acque": può essere redatta con un breve scritto accompagnato da disegni esplicativi; durante le selezioni finali ai candidati sarà richiesto di effettuare concretamente la presentazione della carta delle acqua ai potenziali clienti.

Come riferimento di ciò che si intende per carta delle acque si segnala la "carta delle acque Norda" (la documentazione è visibile anche su **www.norda.it**).

La giuria del concorso sarà costituita da 5 esperti del settore chiamati a formare la commissione. Agli 5 giurati si uniranno con diritto di voto anche un rappresentante delegato di Norda e il dirigente scolastico di Ipssar San Pellegrino. Entro il mese di marzo 2011, la giuria si riunirà presso Ipssar di San Pellegrino Terme per giudicare gli elaborati e quindi invitare i candidati selezionati alla fase finale del concorso, che si terrà sempre presso Ipssar di San Pellegrino in aprile 2011. L'ospitalità per gli studenti invitati alla fase finale e per i loro accompagnatori (un docente per ogni coppia di studenti) è a carico di Norda, mentre le spese di viaggio sono a carico degli istituti partecipanti.

Per le due classi di concorso sono previsti i seguenti premi per i candidati:

1° classificato cucina: voucher dell'importo di 1000 euro (per l'acquisto di strumenti professionali) + Trofeo (targa) + bonus per una cena per due persone presso un ristorante "stellato" da scegliere;

2° classificato cucina: voucher dell'importo di 700 euro+ Trofeo (targa) + bonus per una cena per due persone presso un ristorante "stellato";

3° classificato cucina: voucher dell'importo di 400 euro+ Trofeo (targa) + bonus per una cena per due persone presso un ristorante "stellato". Dal 4° al 10° classificato cucina: cadeau professionale a cura di Norda.

1° classificato sala e ricevimento: voucher dell'importo di 1000 euro (per l'acquisto di strumenti professionali) + Trofeo (targa) + bonus per una cena per due persone presso un ristorante "stellato";

2° classificato sala e ricevimento: voucher dell'importo di 700 euro+ Trofeo (targa) + bonus per una cena per due persone presso un ristorante "stellato";

3° classificato sala e ricevimento: voucher dell'importo di 400 euro+ Trofeo (targa) + bonus per una cena per due persone presso un ristorante "stellato. Dal 4° a 10° classificato sala e ricevimento: cadeau professionale a cura di Norda.

Per le due classi di concorso sono previsti premi anche per gli istituti frequentati dai candidati risultati viincitori: a tutti questi istituti sarà consegnata un'apposita targa.

I vincitori saranno proclamati al termine della selezione finale, dove verranno anche consegnati i premi.

cod 15536

Italiani all'estero
Finalmente una certificazione di qualità per i ristoranti

Finalmente prende il via il progetto "Ospitalità italiana, ristoranti italiani nel mondo", iniziativa di Unioncamere che nasce dalle esperienze acquisite sul territorio nazionale grazie al marchio "Ospitalità italiana", certificazione di qualità che coinvolge oggi oltre 5mila strutture ricettive (tra alberghi, ristoranti, agriturismi, camping, stabilimenti balneari), nata nel 1997 con il supporto operativo dell'Istituto nazionale ricerche turistiche (Isnart).

Il nuovo progetto, che esporta i criteri valutativi al di fuori dei confini nazionali applicandoli ai ristoranti italiani nel mondo, si propone come obiettivi lo sviluppo e la promozione delle tradizioni dei prodotti agroalimentari italiani, la valorizzazione della cultura enogastronomica italiana e dell'immagine dei ristoranti italiani all'estero, e la creazione di una rete internazionale che consenta la realizzazione di eventi promozionali delle eccellenze produttive italiane. Sono state coinvolte nell'iniziativa 75 ambasciate delle Camere di commercio nel mondo.

Da notare l'adesione al progetto, ancor prima dell'avvio ufficiale, da parte di ben 245 ristoranti in tutto il mondo.

La cucina italiana è il frutto di un secolare processo storico della nostra società, da sempre protagonista di significativi momenti della civilizzazione umana. Per un'innata inclinazione degli italiani all'attenzione ai rapporti umani e della qualità della vita, la cultura della tavola è divenuta nel tempo il simbolo dell'ospitalità e dell'accoglienza, il cibo ha assunto un valore al pari dell'arte e della musica. Per questi motivi la cucina italiana deve essere considerata un contributo al patrimonio dell'umanità e va difesa e protetta dalle adulterazioni e dalle falsificazioni per salvaguardarne la storia, la cultura, la qualità e la genuinità.

"Ospitalità italiana, ristoranti italiani nel mondo", cosa è? È un progetto che nasce dall'esperienza acquisita in Italia dal Sistema camerale con l'ideazione del marchio "Ospitalità italiana", portato avanti con il supporto operativo dell'Istituto nazionale ricerche turistiche (Isnart), società delle Camere di commercio. "Ospitalità Italiana" è una certificazione nata nel 1997 per sviluppare la qualità del servizio e per garantire il consumatore. Oggi coinvolge in Italia circa 5.400 imprese turistiche (tra alberghi, ristoranti e agriturismo) dislocate in 80 province di 18 regioni italiane. "Ospitalità italiana, ristoranti italiani nel mondo" è una iniziativa di Unioncamere, con il supporto di Isnart, rivolta a tutti quei ristoranti italiani all'estero che garantiscono il rispetto di standard qualitativi tipici dell'ospitalità italiana. Il progetto coinvolge le Camere di commercio italiane all'estero, dislocate in 45 diversi Paesi, che saranno impegnate nella divulgazione dell'iniziativa sul proprio territorio.

Gli obiettivi del progetto: sviluppare e promuovere le tradizioni dei prodotti agro-alimentari italiani e valorizzare la cultura enogastronomica italiana; valorizzare l'immagine dei ristoranti italiani all'estero che garantiscono il rispetto degli standard di qualità dell'ospitalità italiana; creare una rete internazionale che consenta la realizzazione di eventi promozionali delle eccellenze produttive italiane.

Dal progetto si attende di certificare 1.000 ristoranti italiani nel mondo, sviluppare la comunicazione e la promozione a sostegno del comparto agroalimentare e della competitività delle imprese; infine di promuovere la cultura e lo stile italiano nel mondo.

Il progetto "Ospitalità italiana, ristoranti italiani nel mondo" prevede la seguente organizzazione generale.

• **Comitato di coordinamento**: presieduto da Unioncamere e composto dai rappresentanti di Ministeri, Associazioni, Enti

interessati e dal presidente del Comitato di certificazione. È l'organo di governance dell'iniziativa, a cui compete inoltre la definizione e l'aggiornamento delle 10 regole della buona ospitalità italiana. Alle sue sedute partecipano i rappresentanti nominati dagli enti interessati o loro delegati.

Questi sono i dieci membri del Comitato di coordinamento: Ferruccio Dardanello, presidente Unioncamere, Alfredo Zini, vicepresidente Fipe (su delega di Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe), Domenico Auricchio, presidente Federalimentare, Francesco Accolla (su delega di Franco Frattini, ministro degli Esteri), Matteo Scibilia (su delega di Sandro Bondi, ministro dei Beni culturali), Giorgio Medail (su delega di Michela Vittoria Brambilla, ministro del Turismo), Luigi Tripoli, capo dipartimento Sviluppo economico, Giancarlo Deidda, presidente della Camera di commercio Cagliari, Sergio Marini, presidente Coldiretti, Giuseppe Politi, presidente Cia (Confederazione italiana agricoltori).

• **Comitato di certificazione**: è l'organo di indirizzo tecnico composto da esperti rappresentanti delle principali istituzioni ed organizzazioni coinvolte o loro delegati. Il presidente è nominato dal Comitato di coordinamento. Il Comitato di certificazione valuta e, se del caso, rilascia la certificazione "Ospitalità italiana, ristoranti italiani nel mondo". Fanno parte d'ufficio del Comitato di certificazione i 3 membri ministeriali del Comitato di coordinamento: Francesco Accolla, Matteo Scibilia e Giorgio Medail. Il presidente è Giancarlo Deidda.

• **Camere di commercio italiane all'estero (Ccie)**: si occupano, anche con il coordinamento dell'Unioncamere e di Assocamerestero, della divulgazione dell'iniziativa, di dare informazioni sulle modalità di assegnazione del marchio, di sollecitare e raccogliere le candidature dei ristoranti. Le Ccie curano, sotto lo stretto controllo del segretario generale, la realizzazione della visita ispettiva e di quella di mantenimento della certificazione rilasciata ai ristoranti.

• **Assistenza tecnica**: affidata ad Isnart, che fornirà la segreteria e il supporto tecnico ai soggetti coinvolti nell'iniziativa.

Per quanto riguarda i requisiti di certificazione (*si veda l'elenco nel box sotto*) è molto importante che nel ristorante sia presente del personale (almeno una persona) che sappia relazionarsi con il pubblico in lingua italiana. E poi che il servizio sia accogliente e "italian style", che le portate sul menu siano scritte in lingua italiana e che sia presente la descrizione di almeno 5 ricette della tradizione italiana. *cod 15638*

ITER DI CERTIFICAZIONE

La procedura di certificazione si espleta attraverso le seguenti fasi:

1 - Informazione
2 - Candidatura
3 - Ammissione
4 - Visita
5 - Certificazione
6 - Informazione
7 - Promozione

LA CERTIFICAZIONE

ISNART – Istituto Nazionale Ricerche Turistiche

Il disciplinare tecnico definisce i requisiti di qualificazione del servizio che le strutture ristorative all'estero devono soddisfare al fine della concessione del marchio "**Ospitalità italiana, ristoranti italiani nel mondo**".
Il Disciplinare ha carattere generale, si compone delle successive 10 regole ed è valido a livello internazionale:

1) Identità
2) Distintività Italiana
3) Menu
4) Proposta gastronomica
5) Ricettario
6) Carta dei vini
7) Olio d'oliva extravergine
8) Esperienza e competenza di cucina italiana
9) Valorizzazione prodotti d'origine protetta
10) Prodotti enogastronomici Dop e Igp utilizzati

Fic dice no alla riforma

Caldana: Penalizza le scuole alberghiere

di Sergio Mei

La Federazione italiana cuochi (Fic), che raggruppa oltre 22mila soci professionisti, è il massimo organismo di rappresentanza delle "berrette bianche" in Italia. Il suo presidente nazionale **Paolo Caldana** esprime la preoccupazione nei confronti dell'ipotesi di riforma degli istituti alberghieri e della ristorazione e ha inviato in proposito un documento ufficiale al ministero della Pubblica istruzione, al Senato della Repubblica e alla Camera dei deputati.

In particolare, l'ipotesi di rimodulazione delle materie tecnico-professionali, con riduzione del quadro orario, non tiene conto del fatto che le scuole alberghiere, nel panorama dell'istruzione secondaria italiana, rappresentano un'atipicità da salvaguardare e potenziare. Mentre il settore alberghiero, ristorativo e del turismo invoca professionalità qualificate e specializzate, la scuola di Stato rischia di metterlo in ginocchio nei prossimi decenni, perché gli consegnerà giovani operatori poco preparati.

Sergio Mei
Executive chef del Four Season di Milano, presenta i suoi colleghi

«Bisogna sollevare - afferma Caldana - il problema della formazione alberghiera che non può essere abdicata in toto al mondo del lavoro. Molte cucine del nostro Paese stanno diventando preda di operatori incompetenti e non qualificati, a svantaggio anche di chi vanta le migliori qualità e competenze professionali». Perciò la Fic chiede al Parlamento di riesaminare quanto si prospetta nel biennio iniziale e nel triennio finale. In particolare esprime perplessità sull'ipotesi di accorpare nell'unica classe "Laboratorio dei servizi enogastronomici" le materie di tecnica dei servizi, pratica in cucina e in sala bar.

Oggi la cucina è scienza, tecnica e preparazione professionale continua. Quale sarà il futuro se i nuovi chef saranno preparati da docenti che dovranno anche essere cultori di una materia da sempre distinta come la sala bar? Il mercato del lavoro richiede alle scuole alberghiere figure specifiche altamente preparate e non "tuttologi". Parimenti preoccupante è l'idea di accorpare i servizi enogastronomici e quelli di ospitalità. Infine la Fic esprime sconcerto per l'inserimento di nuove materie a discapito delle ore di tecnica dei servizi di cucina. *cod 15368*

le ricette di Sergio Mei

Triglie farcite di carciofi e calamari con olio al finocchietto e bottarga

INGREDIENTI: 1 kg di pomodorini canditi, 25 g di scorza d'arancia e altrettanti di limone, timo, olio, sale e pepe, 400 g di carciofi, 10 ml di succo di limone, aglio, 10 g di scalogno, 100 ml di brodo vegetale, 200 g di calamari, 30 g di cipollotto, 4 triglie da 150 g ciascuna, scalogno, 100 g di olio, timo, 30 g di finocchietto fresco

PREPARAZIONE: lavare i pomodorini, pelarli e condirli con olio, scorza d'arancia e limone. Metterli su griglia e condirli in forno per un'ora circa. Mondare i carciofi, lavarli e asciugarli, tagliarli a piccoli spicchi e stufarli in padella con olio, aglio, scalogno e timo.
Bagnare con brodo vegetale e regolare di sapore. Pulire i calamari ed eliminare le viscere e il becco. Tagliare i corpi in anelli e saltarli in padella, insieme ai tentacoli. Squamare ed eviscerare le triglie e inciderle lungo il dorso. Versare l'olio nel frullatore e unire gli altri ingredienti.
Per la finitura porre una casseruola sul fuoco e stufare il cipollotto tagliato a losanghe. Unire i pomodorini canditi e bagnare il tutto con Vermentino di Santodi. A cottura ultimata togliere la carta stagnola dall'addome delle triglie e farcirle con carciofi, calamari e bottarga.

Sagre, una "piaga" Fipe chiede più regole

Alfredo Zini
Vice presidente Fipe-Confcommercio affronta i temi sindacali del settore

di Alfredo Zini

Con l'avvicinarsi dell'estate, torna d'attualità il problema relativo a sagre e manifestazioni di ogni genere che vengono organizzate dalle più disparate associazioni, che si svolgono sul territorio nazionale. Solo in pochi casi si tratta di eventi legati a ricorrenze radicate alle tradizioni locali, mentre la maggior parte delle stesse è organizzata a fini commerciali da operatori economici allo scopo di intercettare la domanda dei turisti. Si tratta, in genere, di manifestazioni organizzate in strutture precarie, con l'impiego di personale non regolarizzato e spesso senza requisiti professionali, senza preventiva autorizzazione sanitaria e con violazioni della disciplina fiscale.

Di qui l'entità della concorrenza sleale che tali manifestazioni portano agli esercizi pubblici che devono sostenere tutti i costi connessi al rispetto delle regole che sono per lo più ignorate dagli organizzatori di sagre e manifestazioni. Inoltre il malcontento della categoria è acuito dal fatto che mentre gli esercenti forniscono, specialmente nei piccoli centri, il servizio tutto l'anno, anche svolgendo un ruolo sociale, tali sagre si effettuano, per più giorni, solo nei momenti di concentrazione del turismo privando le imprese della clientela estiva. Se, poi, alle sagre si aggiungono tutte le altre numerose forme di somministrazione diverse dal pubblico esercizio (circoli, agriturismi) si comprende lo stato d'animo di oltre 250mila imprenditori che soffrono tale concorrenza.

Per questo ritengo che lo Stato non possa continuare a tollerare che la medesima attività sia gestita da soggetti con carichi fiscali diversificati. Sono certo la Federazione italiana pubblici esercizi si mobiliterà affinché vi sia l'applicazione delle normative vigenti anche nei confronti di chi organizza eventi a scopi commerciali. *cod 15644*

Angelo D'Amico è il Miglior chef emergente al sud

da sinistra Vincenzo Romano, Antonio Colombo e Angelo D'Amico

Il golfo di Napoli ci ha messo del suo per rendere ancora più gradevole la cornice della finale del Premio Miglior chef emergente del Sud. Il tema scelto è: "lo spuntino in barca". La prima performance è di Vincenzo Romano, lo chef del Becco della Civetta di Castel Mezzano (Pz). Il suo spuntino in barca è Tartare di podolica con panzanella lucana. La sua interpretazione è un bel Raviolo all'Aglianico farcito con ricotta e menta. Pronto, sicuro di sé, ecco il più giovane dei tre: Antonio Colombo da Modica, recente passato da pasticciere. La sua interpretazione dello spuntino in barca attinge alla tradizione dei pescatori che mangiavano la Cialoma. La seconda proposta è il dessert Etna. Ecco al cimento il concorrente di casa: Angelo D'Amico: è l'unico dei tre chef che attinge sia al pescato sia al pascolo. Il suo spuntino in barca è pesce spada alla pizzaiola con maionese di capperi. Poi affida a bocconcini di vitellone bianco con purea di piselli con animelle la sua proposta libero. È lui il vincitore. **(V.D.A.)** *cod 15567*

Il settore al bivio
Serve una presa di coscienza politica

Matteo Scibilia (*a sinistra*), presidente del Consorzio Cuochi di Lombardia, patron del "Buona Condotta" di Ornago nonché consigliere per la ristorazione del ministero dei Beni culturali, insieme a **Lucio Pompili** (*a destra*), presidente del Consorzio Cuochi di Marca, ha scritto una lettera aperta al ministro Sandro Bondi.

I temi trattati sono importanti, attuali e anche "scomodi": dalla gestione del settore turismo in Italia alle tendenze emerse in occasione della fiera Cibus 2010, alla penalizzazione del settore ristorazione da parte di alcune proposte di legge, fino alla nuova linfa al settore che si spera porti la costituzione di "Rete Impresa Italia". *cod 15486*

"Qualche giorno fa un mio caro cliente reduce da una vacanza in Spagna, a Madrid, mi raccontava di come è lì il turismo: mi diceva di salumerie aperte a mezzanotte dove poter mangiare un panino con il loro *jamon* e bere un bicchiere di vino spendendo 5 euro. Naturalmente la situazione è allargata a tutto il settore della somministrazione, si beve e si fuma ovunque. Senza entrare nel merito delle diverse impostazioni del contratto di lavoro, sappiamo come sia diversa la loro cultura del fuori casa.

Il nostro è un Paese strano, abbiamo ricchezze artistiche incalcolabili, una storia e una cultura enogastronomica senza paragoni, abbiamo aziende del settore vinicolo che si confrontano a testa alta in tutto il mondo con i più bravi concorrenti, abbiamo chef e ristoratori tra i più famosi del Globo, abbiamo una ricchezza agricola invidiabile, un sistema di piccole aziende artigiane che, per fortuna o per poco, riescono a mantenere alto il livello della qualità del nostro Paese e che viene esportata ovunque... eppure tutto questo rischia di non essere più sufficiente.

Nei giorni passati anche al Cibus di Parma, fantastica esposizione del made in Italy enogastronomico, da parte di esponenti del Governo ho sentito di proposte di menu controllati per la salubrità dei cibi: quindi nei locali pubblici e nei ristoranti non si può fumare, non si potrà bere e si rischia di dover mangiare solo quello che apparentemente fa meno male di altro. Senza parlare dell'etichettatura dei piatti proposta in sede comunitaria, fantastica idea in quei Paesi dove la cultura e la ricchezza delle ricette è poca cosa, ma pessima e sciagurata idea per noi.

Forse qualcuno sta scambiando i ristoranti per farmacie? Arriveremo al divieto di una buona cotoletta alla milanese perché cotta nel burro o a risotti "smagriti" senza mantecatura, e quindi berremo softdrink magari al sentore di uva, anzi meglio un tè verde al posto di un buon bicchiere di Brunello.

A tal proposito dove sono i rappresentanti del settore vinicolo? Cosa sta succedendo? Perché questo accanimento? Quello che sosteniamo da tempo è che bisognerebbe intervenire anche sulla separazione dei ristoranti dal mondo dei pubblici esercizi. Regole identiche di certo, ma storia, competenze e professionalità ben diverse. Forse i nostri parlamentari così rigidi nell'interpretare norme europee e regole vecchie potrebbero accorgersi di questo valore del Paese.

Ormai fissare regole è diventato lo sport nazionale e, sembra stranamente, solo per i più piccoli. Si vuole scaricare sul settore dei pubblici esercizi e del turismo una serie di responsabilità, ma qui la prima provocazione che facciamo è: se la sicurezza stradale è messa a rischio da chi beve e quindi viene chiesto ai gestori dei locali una condivisione di responsabilità, perché non lo si chiede anche ai produttori di auto o di moto? Se il limite per guidare un'auto è 0,5 di livello alcolico nel sangue, perché con il limite a 50/130 km di velocità massima non viene chiesto ai produttori di limitare la potenza di auto o moto?

Viene chiesto ai gestori dei locali di trasformarsi anche in controllori dei clienti e quindi si chiederà un esame attraverso gli etilometri degli stessi, e dove verrà effettuato il controllo? Lo potrà fare solo il titolare in quanto responsabile del locale? Se un giorno lo stesso non è presente, un collaboratore potrà sostituirlo? Se un locale non ha spazi adeguati, saranno fatti al tavolo dinanzi a tutti gli altri clienti. Perché da un lato le autorità chiedono maggiore tutela della privacy e poi con altre norme tutto questo rischia di essere disatteso?

Tanti perché a cui attendiamo risposte, magari anche dal ministro del Turismo, Michela Brambilla. Qualche risposta la attendiamo anche dalle nostre Organizzazioni sindacali nazionali, dato che ora, e per fortuna, è nato "Rete Imprese Italia" e quindi siamo tutti un po' più grandi, e forti.

Il sistema non ce la fa più, il nostro lavoro ci rende orgogliosi ma non possiamo che ribadire la difficile realtà."

Matteo Scibilia
Lucio Pompili

I ristoranti del benessere Un bollino per i menu light

Un bollino speciale per quei ristoranti che vorranno introdurre menu a basso contenuto calorico. L'iniziativa è al vaglio del ministero della Salute che - ha spiegato il titolare **Ferruccio Fazio** (*nella foto*) - sta «valutando di aprire un tavolo insieme alle associazioni dei ristoratori».

L'idea - ha continuato Fazio - è di «mettere a punto un meccanismo per cui vi siano menu calibrati con un numero di calorie controllato e un buon equilibrio dal punto di vista delle componenti del menu, in modo che il consumatore sappia che può, se vuole, avere un menu controllato».

Fazio ha spiegato che l'iniziativa è già stata sperimentata con successo nella mensa del Ministero, dove sono presenti diversi generi di menu. A suo giudizio, inoltre, potrebbe rappresentare uno "stimolo" per chi preferisce non mangiare fuori casa perché deve seguire una dieta. «Questo significa - ha osservato - che uno può andare al ristorante e non aver paura di ingrassare». Infine il ministro ha spiegato di aver ricevuto delega da parte del governo di introdurre per l'introduzione del nuovo codice alimentare. Anche nel campo dell'alimentazione sarà introdotto un nuovo codice che porterà a un «processo di semplificazione e razionalizzazione di quelli che sono i

percorsi e le norme dei cibi e anche dei magimi».

L'iniziativa è stata apprezzata dai ristoratori Fipe. «Piena collaborazione - ha detto **Lino Enrico Stoppani**, presidente Fipe e vicepresidente Confcommercio, da parte della categoria alla valorizzazione di un marchio di qualità nei ristoranti per dare maggiore risalto e valore al cibo in tutti i suoi aspetti». *cod 15424*

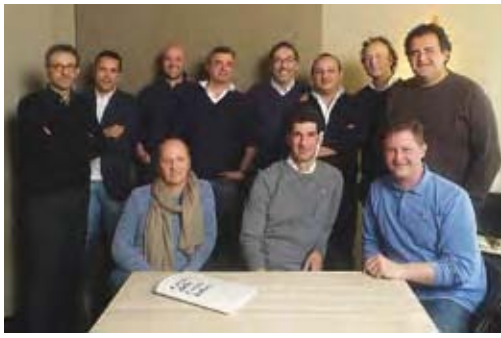
Copenaghen, l'arte della ristorazione è di casa

Dopo la pioggia di stelle Michelin - ben 13 distribuite in 12 ristoranti - Copenaghen torna a far parlare di sé come regina della gastronomia in Scandinavia. Il ristorante "Noma" è stato nominato il miglior ristorante del mondo nella classifica della rivista britannica Restaurant Magazine che, in partnership con l'italiana San Pellegrino, ogni anno pubblica una graduatoria dei primi 50 ristoranti nel mondo sulla base delle valutazioni di 800 esperti. **(M.F.)** *cod 15420*

Jeunes restaurateurs, li trovi in libreria

Per la prima volta la guida "Talento e passione in cucina", 18ª edizione dell'annuario dei Jre (Jeunes restaurateurs d'Europe) è disponibile anche per il pubblico che non entra in uno dei ristoranti aderenti.

Emanuele Scarello, succeduto nella presidenza a Marco Bistarelli, ha sottolineato che la nuova guida sarà fruibile da molte più persone e ha rimarcato che i soci della sezione Italia, dagli 11 della fondazione sono passati a 85, che in Austria sono 9, in Belgio 33, in Croazia 4, in Francia 24, in Germania 58, in Lussemburgo 2, in Olanda 34, in Slovenia 9, in Spagna 44 e in Svizzera 40. La quarta vita per l'associazione prevede un appezzamento di terreno coltivato a orto per ogni ristorante, in aggiunta agli obiettivi che Jre Italia intende portare avanti per essere sempre più un punto di riferimento della cultura della cucina. *cod 15477*



Undici Cavalieri uniti per la Cucina made in Italy

Sarà ricordata come una data storica da segnare sul calendario il 6 maggio 2010. Undici cuochi italiani si sono riuniti alle Calandre per fondare i Cavalieri della Cucina italiana: Massimiliano Alajmo, Heinz Beck, Massimo Bottura, Moreno Cedroni, Enrico Cerea, Gennaro Esposito, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini, Niko Romito, Ciccio Sultano e Mauro Uliassi. Gli chef hanno posto le basi per operare un cambio di rotta, basato su rispetto e lealtà. *cod 15517*

Nell'assoluto di pizza trionfa la squadra italiana

Più di 200 pizzaioli da ogni parte del mondo sono arrivati per il Campionato italiano assoluto di pizza al Pala Danubio di Fiumicino (Rm), che per 3 giorni è stato il ring delle seguenti sfide a colpi di pasta e farina: pizza classica, pizza in teglia, pizza alla pala, pizza acrobatica e artisti della pizza.

Per la pizza classica under 25 ha vinto Francesco Procacci, per gli under 26 Fernando Staglianò, per gli Acrobati professionisti David Antonio Cruz e per la Delegazione estera John Berg. L'Italia ha trionfato alla Coppa del mondo a squadre, seguita da Spagna e Sri Lanka. Al termine delle competizioni ha avuto luogo la sesta edizione della Coppa del mondo a squadre, che ha visto 16 nazioni partecipanti. Il titolo di Campione del mondo è rimasto nelle mani della squadra italiana, già campione in carica nella precedente edizione; medaglia d'argento per la Spagna, mentre, sul gradino più basso del podio, si è posizionata la rappresentativa dello Sri Lanka, matricola che ha sorpreso tutti.

E matricola è stata anche la location: Fiumicino, infatti, ha ospitato la manifestazione per la prima volta e ha partecipato attivamente con il patrocinio dell'evento da parte del Comune e la presenza del sindaco durante la serata finale. Un'altra novità di quest'anno è stata la diretta web: era possibile infatti guardare il campionato in streaming sul sito dell'Associazione pizzerie italiane, con un risultato di contatti da parte degli utenti abbastanza soddisfacente. *cod 15645*

WWW.BFIMPIANTIFRIGORIFERI.IT
BF IMPIANTI FRIGORIFERI
VENDITA ASSISTENZA
FORNITURE ALBERGHIERE
ARMADIO FRIGORIFERO 700 LT
-2°/+8°C
Tutto acciaio inossidabile
€ 1.350,00 + IVA 20%
offerte estate
CELLA FRIGORIFERA
Completa di motore e di scaffali
cm 120x180x216h
€ 2.900,00 + IVA 20%
cm 160x200x216h
€ 3.300,00 + IVA 20%
CUCINA 4 FUOCHI CON FORNO
Cucina a gas professionale 70x70
4 fuochi + forno
€ 1.550,00 + IVA 20%
Banco pizza completo di vetrina e bacinelle
€ 2.900,00 + IVA 20%
BANCO PIZZA COMPLETO
LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALE
Doppia parete, cesto 50x50 con maxi apertura piatti 38
€ 1.750,00 + IVA 20%
LAVORAZIONE ACCIAIO INOX SU MISURA
cm 100x70 € 500,00 + IVA 20%
cm 140x70 € 620,00 + IVA 20%
cm 180x70 € 690,00 + IVA 20%
cm 100x40 € 330,00 + IVA 20%
cm 140x40 € 400,00 + IVA 20%
cm 180x40 € 470,00 + IVA 20%
cm 100x70 € 380,00 + IVA 20%
cm 140x70 € 450,00 + IVA 20%
cm 180x70 € 540,00 + IVA 20%
Via E. Fermi, 23 - PEDRENGO - Tel e Fax 035 668085 - Cell 336 628308 / 347 7147331 - mail: bffrigor@tiscali.it

Chi guiderà l'Ais Lombardia?
È scontro fra Bandirali e Detti

di Lucio Tordini

Nella delegazione lombarda dell'Ais, Associazione italiana sommelier, si stanno configurando le premesse per una vera e propria guerra intestina senza esclusione di colpi e che al momento si sta combattendo sulla stampa e su internet. A confrontarsi sono il presidente uscente **Luca Bandirali** (*nella foto a sinistra*) e lo sfidante, il delegato di Milano, **Fiorenzo Detti** (*nella foto a destra*). Un confronto che rompe la collaborazione avviata circa 4 anni fa quando Detti, quale neo delegato per Milano, collaborò con Bandirali quale vicepresidente regionale, salvo poi essere sostituito per divergenze di gestione.

Quest'anno, con esplicito obiettivo il traguardo dell'Expo 2015 e rafforzare ruolo e immagine dei sommelier, Detti ha deciso di candidarsi alla carica di presidente della delegazione regionale, presentando un programma all'insegna di un'associazione sempre più vicina agli interessi del socio: «Ritengo sia giunto il momento di offrire ad Ais Lombardia nuovi stimoli, nuove idee e nuovi contenuti», si legge sul suo sito (**www.fiorenzodetti.com**). Una candidatura che ufficialmente per l'Ais Lombardia però non esiste. Sul sito ufficiale dell'Ais (**www.aislombardia.it**) si parla infatti solamente della ricandidatura dell'attuale presidente in carica, Luca Bandirali, senza menzionare invece la candidatura di Fiorenzo Detti, che l'ha annunciata già 4-5 mesi fa. Ma non finisce qui.

Natale Contini, delegato Ais della provincia di Sondrio e vice presidente regionale lombardo (nonché attuale braccio destro di Bandirali), ha di recente sferrato un duro attacco a Detti, pubblicando sul popolare social network Facebook delle cifre relative al suo compenso e lasciando intendere che gli interessi che stanno dietro la sua candidatura a presidente regionale siano di tipo economico. Un atto chiaramente polemico visto che, al di là della violazione della privacy, i dati pubblicati riguardano il solo Detti e non tutti i dirigenti Ais, regionali in testa...

L'episodio è stato poi ripreso da un blogger ligure su **www.intravino.com**, che ha titolato: "Sommelier. È uno sporco lavoro, qualcuno deve pur farlo". In questo modo si fornisce immediatamente una visione denigratoria dell'associazione, facendo di tutta l'erba un fascio. Numerosi e altrettanto coloriti i commenti alla segnalazione del blogger, sia da parte di anonimi lettori che di sommelier, esperti e giornalisti. L'iniziativa di Contini, dunque, che ha pubblicato quelle cifre, ha istigato così altri a renderle note, diffondendo informazioni parziali e potenzialmente scorrette.

La candidatura di Fiorenzo Detti - e tutte le polemiche che stanno derivando - ha generato però molte domande nell'associazione. Probabilmente anche chi ha sempre appoggiato Bandirali nei suoi 3 mandati come presidente di Ais Lombardia ora è perplesso per via dei toni che lo scontro interno sta assumendo. I dubbi crescono se si pensa che Detti - che può contare per il momento sull'appoggio della "numerosa" delegazione Ais di Milano - ha presentato un programma dettagliato, mentre Bandirali si è limitato ad annunciare che nel prossimo mandato proseguirà nella sua linea, senza esplicitare nulla sull'evento Expo 2015. Il tutto con sullo sfondo i possibili cambiamenti anche a livello nzionale, dove il ruolo della nuova dirigenza dell'Ais Lombardia potrebbe avere un peso di non poco conto in vista della conferma del presidente uscente Terenzio Medri, invece che a sostegno di un candidato alternativo.

cod 15564

Alle radici del vino
Onav presenta le eccellenze greche

AREE VINICOLE E VITIGNI

- **Argolide/Nemea** e **Mantinia** (Peloponneso): agiorgitiko, savatiano, malagousia, rodamos, leoni
- **Attica**: roditis, asirtiko, savatiano, attiri
- **Fthioti** (Grecia centrale): malagousia, roditis, agiorgitiko
- **Halkidiki** (Macedonia): roditis, athiri, assyrtiko, xinomavro
- **Ipiros**: dempina, agiorgitiko, xinomavro, vlahiko, mpekiari
- **Iraklion Hania** e **Lassithi** (Creta): vilana, kotsifali, mandilari, dafni, merastri, vidiano, liatiko, moscato bianco, thrapsatini
- **Isola di Ikaria**: begleri, fokiano
- **Isola di Samos**: moscato bianco, ritino, fokiano
- **Magnisia** (Tessaglia): xynomavro, stravroto, roditis, sykiotis, savatiano, batiki
- **Messinia** (Peloponneso): moshovilero, agiorgitiko, fileri

di Salvatore Longo

Un'importante incontro con i vini greci si è svolto nella sede milanese dell'Onav lo scorso 24 maggio. Si è trattato di una primizia, infatti per la prima volta la Grecia è stata protagonista di un banco assaggio aperto al pubblico. Sono stati il console Emmanuel Stantzos e gli enologi Stelios Logothetis e Douloufakis Nikos a illustrare nel corso di un affollato incontro le caratteristiche di una delle più antiche viticolture.

La coltura della vite e la produzione del vino erano già note sia ai Babilonesi sia agli Egiziani, ma è l'antica Ellade che le diffonde: colonizzando un territorio i Greci insieme alla raffinata civiltà di cui erano detentori portavano anche la coltura della vite e la cultura del vino, e non poteva essere altrimenti visto che consideravano il "nettare di Dioniso" una bevanda sacra. La Grecia può, quindi, essere considerata patria dell'enologia occidentale e i suoi vini erano ovunque molto famosi, specialmente quelli dolci. I Greci esportarono i loro vitigni nei Paesi colonizzati e contribuirono molto a diffondere le tecniche enologiche. Il seme gettato dai Greci fu sviluppato dall'antica Roma che adottò la stessa strategia, approfondì e sviluppò le tecnologie e radicò la cultura del vino in tutti i popoli dell'Impero. Non così avvenne in Grecia, che con il declinare della civiltà ellenica entrò in una lunga fase di recessione.

L'antica fama e qualità restò un ricordo storico fino all'ultimo ventennio del secolo scorso quando l'enologia greca ha dato segni di risveglio. Il sistema che disciplina la qualità (creato nel 1971 e aggiornato dieci anni dopo, nel 1981, in seguito dell'entrata del Paese nella Comunità economica europea) ha come modello quello delle Aoc francesi con l'indicazione di specifiche regioni vinicole, varietà di uve coltivabili, sistemi di coltivazione, pratiche di vinificazione e norme per le etichette ed è articolato in tre denominazioni. Al vertice della qualità è la Denominazione di Origine che si articola in Opap e Ope. Entrambe le categorie prevedono sia per i bianchi sia per i rossi la Riserva e la Gran Riserva, qualifiche attribuite sulla base del periodo di affinamento (in relazione anche alla permanenza in barrique.

È il livello qualitativo che corrisponde alle Doc e Docg e alla francese Aoc. Alla nostra Igt corrisponde la Topikos Oenos; il gradino successivo, cioè quello corrispondente ai nostri "vini da tavola" è rappresentato dagli Epitrapezios Oenos per ottenere i quali si possono usare anche uve provenienti da regioni diverse. Gli Epitrapezios Oenos comprendono una denominazione particolare, la Cava, relativa al periodo di affinamento del vino e alla permanenza in barrique.
I vitigni coltivati sono soprattutto autoctoni (ne esistono circa 300) e le zone di produzione sono: Macedonia, Tessaglia, Peloponneso, le isole dell'Egeo e l'isola di Creta. Una delle zone più famose per i vini rossi è Naoussa (in Macedonia) ma è il Peloponneso (38% della superficie vitata) la regione più ricca di aree famose per la viticoltura: Nemea è considerata la nuova perla della viticoltura greca. Per i vini dolci sono famose due isole dell'Egeo.

Ma il vino più conosciuto e diffuso (circa il 30% della produzione vinicola) è il Retsina, che è prodotto quasi ovunque, ma soprattutto in Attica (la regione di Atene). *cod 15557*

DANIELE CAPUZZI MIGLIOR SOMMELIER JUNIOR LOMBARDO
Due le categorie, over e under 18, per un totale di 21 studenti partecipanti, selezionati attraverso prove intermedie. Daniele Capuzzi di Brescia ha vinto per gli "under" mentre per la categoria "over" ha trionfato Mirjam Moretto di Stresa (Vb). *cod 15169*

RUDINA ARAPI PRIMA SOMMELIER DI AIS FIRENZE - È di origine albanese la prima vincitrice del concorso promosso dalla delegazione fiorentina di Ais. Si chiama Rudina Arapi e si è imposta su altri 11 colleghi, tra cui i due premiati al secondo posto ex aequo: Jacopo Tonelli e Dario Fabbri. *cod 15662*

A PERUGIA IL 44° CONGRESSO NAZIONALE AIS - Dal 30 settembre al 4 ottobre l'Umbria ospiterà oltre 600 sommelier. Un grande evento con la presenza, per la prima volta in un congresso Ais, di tutte le delegazioni che hanno sede in Usa, Inghilterra, Germania, Russia, Giappone, Caraibi, Lussemburgo, Belgio, Brasile e Scandinavia. *cod 15347*

Il migliore per Aspi

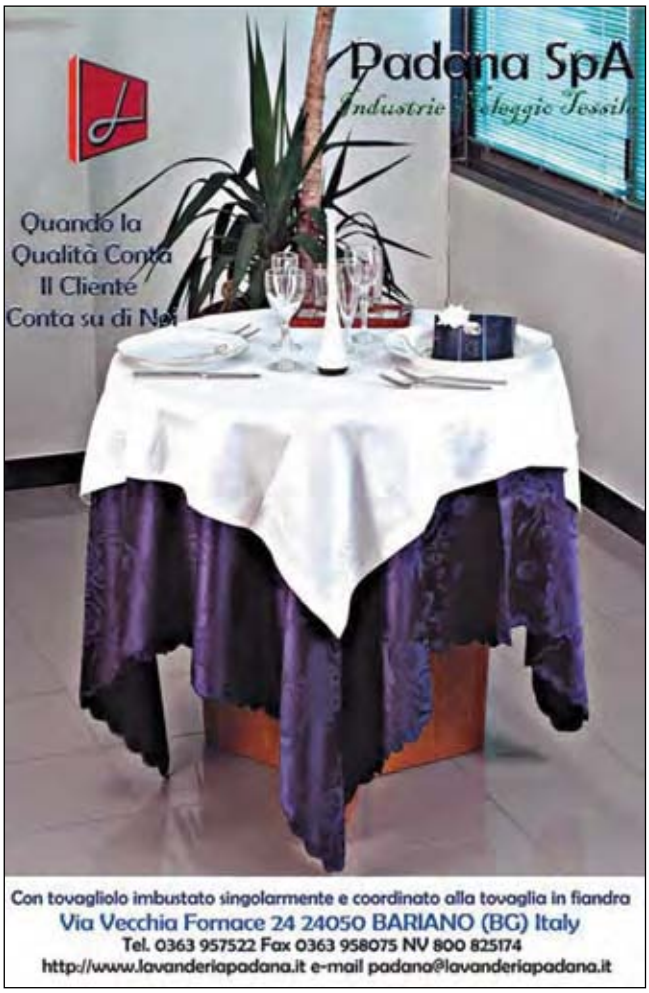
Il milanese Matteo Ghiringhelli rappresenterà l'Italia a Strasburgo

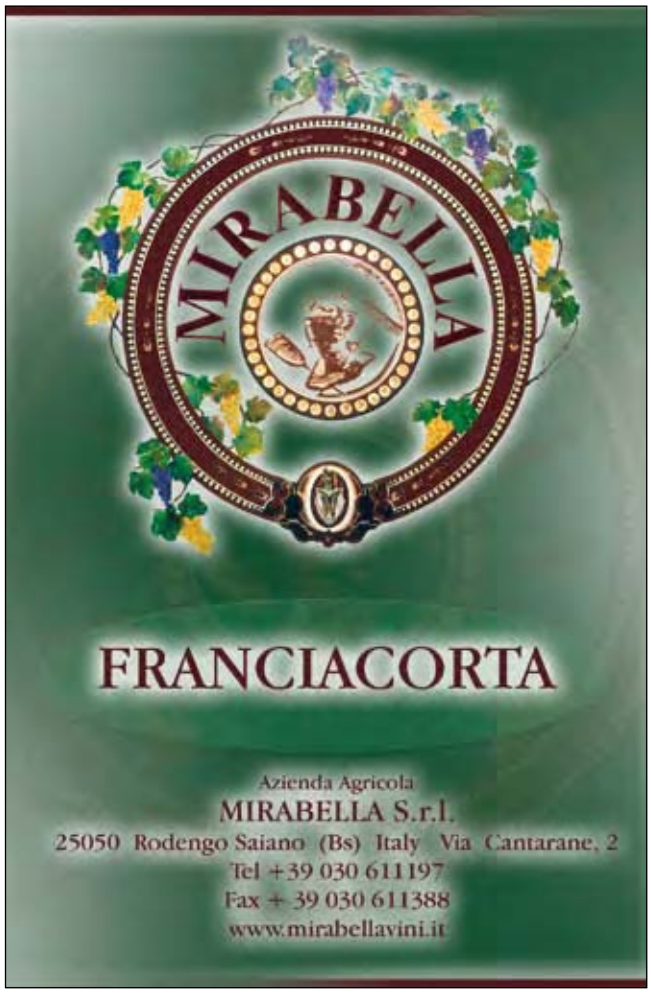
È Matteo Ghiringhelli, milanese chef e sommelier de "Il Vino" di Parigi, il nuovo Miglior sommelier d'Italia Aspi, candidato per l'Italia al prossimo concorso "Meilleur sommelier d'Europe 2010 Asi" che si terrà in novembre a Strasburgo.

Ghiringhelli, classe 1986, è stato proclamato vincitore dal presidente Aspi Giuseppe Vaccarini, dal direttore del Consorzio tutela vino Oltrepò Pavese Carlo Alberto Panont e da Milena Guerci, consigliere al Comune di Casteggio. Le prove finali hanno mostrato l'abilità e la competenza che il moderno sommelier deve avere per poter essere considerato un ambasciatore del vino e dell'ospitalità.

A dimostrazione di questo Ghiringhelli ha affrontato nelle fasi di degustazione, decantazione, abbinamento, correzione carta dei vini, servizio al tavolo, suggerimento sigari e dimostrazione dialettica in lingua straniera Giovanni Curcio (secondo classificato), Sommelier de "Il Pagliaccio" e Gennaro Buono (piazzatosi terzo), sommelier al ristorante "L'Olivo" del Capri Palace Hotel. *cod 15623*

Matteo Ghiringhelli, secondo da destra, con i tre Migliori sommelier del mondo italiani (da sinistra) Enrico Bernardo, Giuseppe Vaccarini e Piero Sattanino


Padana SpA
Quando la
Qualità Conta
Il Cliente
Conta su di Noi
Con tovagliolo imbustato singolarmente e coordinato alla tovaglia in fiandra
Via Vecchia Fornace 24 24050 BARIANO (BG) Italy
Tel. 0363 957522 Fax 0363 958075 NV 800 825174
http://www.lavanderiapadana.it e-mail padana@lavanderiapadana.it



Campari al seltz al Guidetti bar

di Carmine Lamorte

Alessandria è una bella città, che ricorda un po' i porticati di Torino, dove poter passeggiare nelle calde giornate d'estate. Si incontrano diversi bar, ma uno in particolare ha fatto la storia dell'aperitivo: il "Guidetti Cocktail Bar" di via Urbano Rattazzi.

Il locale è condotto da **Roberto Guidetti** (*nella foto sotto*), un grande barman, che proprio quest'anno ha festeggiato i 60 anni e 40 anni di attività, trascorsi tra numerosi bar di prestigio. La clientela di Roberto è entusiasta dei suoi cocktail Martini sia con il gin, di cui predilige l'uso del gin Greenall's, sia con la vodka, tutti preparati con la tecnica "frappè" per rendere il cocktail più asciutto, intenso e servito in una coppetta ghiacciata con un dosaggio limitato a 5-6 cl. La tecnica frappè consiste nel mettere in freezer le bottiglie di gin o vodka e dei vermouth, mescolando gli ingredienti al momento della miscelazione senza l'uso del ghiaccio per ottenere un drink più corposo e secco. Questo metodo di fare il Martini o Vodka Martini è molto apprezzata dai cultori del drink. Tra i drink più richiesti del momento, Roberto mi confida che i grandi classici non tramontano mai, sempre richiesti Americano, Cocktail Champagne, Negroni ma il suo pezzo forte è il Campari al seltz tradizionale, così come lo aveva pensato e proposto oltre un secolo fa il suo inventore, per cui la clientela alessandrina fa la fila.

Carmine Lamorte presenta i trend del beverage e l'aggiornamento dei barman

Naturalmente i vini sono un pezzo forte dell'ora dell'aperitivo sia fermi che spumanti, prediligendo quelli piemontesi.

Ai suoi aperitivi Roberto abbina degli ottimi stuzzichini: da un pinzimonio di verdure fresche a diversi tipi di olive oppure i tramezzini preparati freschi ogni sera.

Il Guidetti Cocktail Bar, ha inserito interessanti serate di degustazione per vini, champagne e distillati, nelle quali Roberto conduce la clientela attraverso la scoperta di nuovi prodotti, che potranno poi ritrovare serviti all'ora dell'aperitivo o acquistabili da asporto a bottiglia. Per questo è stato inserito nel bar un servizio di enoteca di alta qualità.

Purtroppo la crisi del momento ha portato una leggera contrazione dei consumi, ma proprio grazie all'inserimento dell'enoteca si è riusciti a contenere la diminuzione dei consumi alla mescita: un'ottima idea lungimirante che Roberto è stato capace di inserire gradualmente nel suo locale alcuni anni fa e che oggi sta dando ottimi risultati, sfidando la crisi.

cod 15456

Campari al selz

Cocktail del Guidetti bar di Alessandria

Per un corretto servizio tenere le bottiglie di Campari in freezer a una temperatura tra i -10° e -20°C. Tenere i bicchieri a stelo alto, in cui servire il Campari in congelatore. Versare una dose tra i 4 e 6 cl di Campari Bitter. Spruzzare il seltz a fortissima pressione, dal sifone o dalla pistola dell'impianto del seltz. Si dovrà formare una schiuma consistente. Non aggiungere scorze di agrumi o twist di arancio.
La variante del Campari shakerato va preparato con una dose di Campari Bitter di 4-6 cl versato nello shaker con ghiaccio e agitato vigorosamente per alcuni secondi. Il prodotto dovrà assumere una colorazione rosso salmone con una intensa schiuma.

Fuori casa, i bar trainano la ripresa

Maggiore efficienza, più attenzione ai prezzi, razionalizzazione delle risorse e accorciamento della filiera. Sono questi gli imperativi della ristorazione in uno scenario cambiato negli ultimi 15 anni. È questo il messaggio principale emerso dalla ricerca del Centro studi Fipe "I luoghi, i prodotti, gli stili di consumo nel settore del fuori casa". La ricerca ha evidenziato come al cambiamento radicale di offerta dei pasti consumati fuori casa abbia influito il cambiamento degli stili di vita.

È infatti nel bar che nascono e mutano le mode e gli stili alimentari. La crescita maggiore di questo genere di consumi è stata registrata dagli anni Novanta fino ai primi anni del nuovo millennio. Poi la crescita ha subito una battuta d'arresto. Nel 2009 ben 9 milioni sono state le persone che per necessità hanno consumato il pranzo fuori casa. Sono stati serviti circa un miliardo e 800mila pasti per un fatturato di 12 miliardi e mezzo di euro.

«Dobbiamo prendere atto di questa situazione - ha affermato il presidente Fipe e vice presidente Confcommercio, **Lino Stoppani** - e dobbiamo studiare nuove formule più accattivanti per il consumatore. Anche il canale bar deve continuare a fare attenzione alla qualità dei prodotti alimentari impiegati per la preparazione delle pietanze. Nelle scelte di approvvigionamento va bene privilegiare le filiere corte, ma l'importanza maggiore deve essere riposta nella razionalizzazione delle risorse per rendere più efficiente la produzione dei pasti veloci e offrire un prezzo competitivo».

cod 15426

Centro di formazione
Fucina di creatività ed esperienza

Una miscela di chicchi altamente selezionati affidata alle sapienti mani di esperti baristi capaci di elevare la tazzina di caffè alla stregua di un'opera d'arte.

L'essenza della filosofia di Trismoka, torrefazione che nasce e sviluppa il cuore della sua attività a Paratico (Bs), sulle sponde del lago d'Iseo, si riassume in questi pochi ma determinanti elementi.

Accanto alla cura scrupolosa e precisa delle materie prime, al perfezionismo ricercato della tostatura e alla sapiente miscelatura, un chiodo fisso del patron dell'azienda, Paolo Uberti, resta l'attenzione alla formazione di coloro che, poi, il caffè lo dovranno realizzare e presentare al cliente.

Un vero e proprio punto d'onore, quello di offrire ai propri avventori la massima qualità sotto tutti i punti di vista, che ha spinto il titolare a dedicare attenzione, tempo ed energie alla formazione, dando vita al "Centro di formazione barista", una vera e propria scuola, attestatasi negli anni tra le più qualificate a livello mondiale, che permette di migliorare e approfondire conoscenze e tecniche di preparazione.

Trismoka si è fatta promotrice di corsi, seminari e workshop dedicati all'arte di confezionare e presentare vere e proprie opere di pregio, siano un semplice espresso o una raffinata bevanda a base di caffè. Il tutto sotto la premurosa guida di un professionista di livello mondiale, Andrea Lattuada, che meglio di ogni altro riesce a trasmettere il personale amore ed entusiasmo per il ruolo di barista.

«La formazione costituisce per noi di Trismoka - afferma il titolare **Paolo Uberti** - un aspetto in cui crediamo fermamente e in cui da sempre investiamo ingenti risorse ed energie, nella convinzione che si tratti della strada giusta per ottenere il meglio dai giovani e dagli operatori attivi nel settore». *cod 15437*

garantendo ai clienti pulizia e igiene, tagliando i costi di lavanderia.
Tutto questo è possibile grazie a Sopra&Sotto, l'elegante e innovativa linea per la tavola.
La tovaglia, in tessuto sintetico idro-oleorepellente, si presenta sempre pulita,
mentre il coprimacchia e i tovaglioli monouso in dry-paper
consentono un servizio rapido e impeccabile.
ARDIGO'
PROFESSIONAL
dal 1970
Via degli Artigiani, 4 - Sesto ed Uniti (Cremona) Fraz. Casanova del Morbasco
Tel. 0372 710704 Fax 0372 710719 e-mail: info@ardigosrl.it www.ardigosrl.it

Sottovuoto

Cottura e conservazione Ideale per la qualità del cibo

CONSERVABILITA' DEI PRODOTTI

La *shelf life* dei piatti in legame sottovuoto dipende da diversi fattori. Per ogni alimento é necessario, infatti, rispettare sempre la giusta temperatura di cottura, abbattimento e conservazione. I tempi di conservazione sono indicativi e dipendono dalle condizioni delle materie prime e dalle modalità di preparazione.

TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tipologia	In condizioni normali	Sottovuoto
A temperatura ambiente (+20°C / +22°C)		
Pane	2 giorni	8 giorni
Biscotti secchi	120 giorni	360 giorni
Pasta secca/Riso	180 giorni	360 giorni
Frutta secca	120 giorni	360 giorni
Farina/Tè/Caffè	120 giorni	360 giorni
Refrigerati a 0°C / +3°C		
Carne cruda	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesce fresco	1-3 giorni	4-6 giorni
Salumi	4-6 giorni	20-25 giorni
Formaggi morbidi	5-7 giorni	14-20 giorni
Formaggi duri e stagionati	15-20 giorni	30-60 giorni
Verdure crude (asparagi, zucchine eccetera)	1-5 giorni	7-20 giorni
Frutta cotta (mela, pera)	2-4 giorni	15-20 giorni
Passati di verdure/Minestrone	2-3 giorni	8-15 giorni
Paste/Risotti/Lasagne	2-3 giorni	6-10 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	10-15 giorni
Dolci farciti con creme e frutta	2-3 giorni	6-10 giorni
Altri dolci	5 giorni	20 giorni
Congelati a -18°C / -20°C		
Carne	120 giorni	360 giorni
Pesce	90 giorni	270 giorni
Frutta e verdura	150 giorni	450 giorni

di Massimo Giubilesi

Il sistema di cottura-conservazione sottovuoto (detto anche "sous-vide" o "cook in bag") è un sistema innovativo applicato nei servizi di ristorazione commerciale per migliorare le caratteristiche igieniche, sensoriali e la conservabilità degli alimenti somministrati. Numerosi laboratori e cucine centralizzate producono alimenti sottovuoto distribuendoli ai ristoranti o alle unità periferiche, che si limitano poi ad assemblare, rigenerare e somministrare i piatti finiti ai consumatori.

In questo tipo di sistema, gli alimenti crudi e puliti vengono inseriti all'interno di un sacchetto plastico specifico dove permangono per tutte le fasi del processo (cottura, abbattimento rapido, conservazione, rinvenimento): non esiste alcun tipo di contaminazione crociata, il colore e il profumo sono eccellenti, il calo peso è molto contenuto, la gestione del processo è semplice.

Massimo Giubilesi
Tecnologo alimentare ci aggiorna sulle norme di maggior attualità per la gestione

La cottura sottovuoto migliora la conservabilità di qualsiasi alimento utilizzando il principio Ltlt (Low temperature long time = Bassa temperatura lungo tempo) grazie

TIPOLOGIE DI COTTURA

- **Cottura diretta**: le materie prime selezionate a crudo vengono lavorate e condite con pochissimo sale e olio extravergine di oliva; è possibile comporre prodotti crudi con altri che hanno subito una cottura parziale; è opportuno condizionarli tutti in sottovuoto e poi cuocerli.
- **Cottura indiretta**: le materie prime selezionate vengono cotte parzialmente, poi abbattute a +3°C al cuore e infine condizionate in sottovuoto; la cottura viene completata sino all'effetto desiderato in base al tipo e alla temperatura del prodotto.
- **Cottura mista**: le materie prime selezionate vengono cotte con metodi tradizionali, poi abbattute a +3°C al cuore e infine confezionate in sottovuoto.

all'impiego di forni trivalenti con controllo accurato del trasferimento di calore umido e dei parametri tempo-temperatura. Risultati interessanti, ma con maggior impegno e controllo visivo, si possono ottenere con il sistema a bagnomaria o con un forno a microonde se non si possiedono tecnologie avanzate.

È il sistema ideale per servire alimenti di qualità, a costo controllato, con basso impatto ambientale e manodopera ridotta: bisogna solamente scegliere prodotti freschi, organizzare il lavoro in cucina, stabilizzare i parametri di esercizio delle attrezzature (sottovuoto, forno, abbattitore).

Istruzioni per l'uso

Per ottenere risultati ottimali da questa tecnologia è necessario prestare la massima attenzione alle principali norme igieniche, visto che alcuni microorganismi (come le spore di *Clostridi* e *Bacilli*) sono in grado di riprodursi anche in assenza di ossigeno. Pertanto è opportuno:

- utilizzare materie prime di qualità, in quanto il sottovuoto è una tecnica che esalta i pregi e i difetti dell'alimento;
- verificare la temperatura e il livello igienico delle merci in arrivo;
- stabilizzare le temperature degli alimenti stoccandoli nelle celle o armadi frigoriferi;
- lavorare in maniera idonea le materie prime, osservando i principi riportati sul Manuale di gestione della sicurezza alimentare;
- effettuare le lavorazioni in ambienti sanificati e con apposite temperature;
- utilizzare sacchetti idonei per la conservazione o apposite vaschette per alimenti, destinati a essere trattati con atmosfere modificate;
- dividere i prodotti destinati alla cottura e quelli da conservare, rispettando temperature idonee;
- in fase di cottura controllare la temperatura del prodotto attraverso la sonda con ago sottile e applicare il tampone sull'involucro esterno per consentire il mantenimento del vuoto;
- abbattere la temperatura dei prodotti cotti usando l'abbattitore o immergendo i sacchetti in acqua e ghiaccio;
- conservare i prodotti con l'apposita etichetta (nome prodotto, data di produzione);
- gli alimenti cotti e conservati freddi devono essere serviti in un tempo stabilito (circa 30 minuti) dal momento in cui vengono prelevati dalle celle frigorifere.

Vantaggi del sottovuoto

Il sottovuoto rappresenta il sistema di cottura per eccellenza in molte cucine, perché comporta notevoli vantaggi sia nella fase di preparazione che in quella di conservazione del prodotto.

È una delle "tecnologie alimentari" che riduce al minimo il rischio di contaminazione microbica da parte dell'ambiente di lavoro e degli operatori. Inoltre consente di utilizzare con una certa flessibilità le materie prime, permettendo l'impiego dello stesso ingrediente per diverse preparazioni, migliorando così l'organizzazione del lavoro e la velocità di esecuzione.

L'uso di temperature più basse rispetto alla cucina tradizionale e il loro continuo monitoraggio, rende inalterate le componenti organolettiche più sensibili, contribuendo ad amplificare i gusti ed intensificare i colori degli alimenti. *cod 15397*

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Giubilesi & Associati
YOUR PARTNER IN HEALTH & FOOD SERVICE MANAGEMENT

Tel 02 39313088 - Fax 02 39314240
www.giubilesiassociati.com

SHELF LIFE GARANTITA

Un aspetto interessante per l'alimento è legato alla conservabilità (*shelf life*): l'assenza di ossigeno rallenta la proliferazione batterica e i fenomeni di ossidazione. È riscontrata una riduzione del calo peso in fase di cottura del 15%-20% grazie alla mancata evaporazione dell'acqua rispetto alla cottura tradizionale. Diverse le testimonianze degli addetti che hanno riscontrato risparmio di tempo, riduzione degli scarti alimentari e abbassamento dei costi.

Etilometro e codice stradale l'"precursori" nei locali...

Argine alle stragi del sabato sera?

di Alberto Lupini

Ci risiamo, con qualche strizzatina d'occhio alla demagogia (la deroga di 3 ore al giorno - per andare al lavoro - per chi ha avuto la sospensione della patente) e la criminalizzazione del bere (di fatto anche di quello responsabile...), la politica italiana si appresta all'ennesima riforma - inutile - del codice della strada, suonando la grancassa a favore di un'illusoria fine delle stragi del sabato sera grazie ai "precursori" nei bar.

A lasciare allibiti è il fatto che, ancora una volta non si sia trovato di meglio che seguire la tesi falsa che il bere, con moderazione, sia incompatibile con la guida. Non si potrebbe spiegare altrimenti la volontà dei parlamentari di rendere obbligatoria per tutti i pubblici esercizi, dove si somministrano bevande o cibi, la presenza di "precursori", di fatto gli etilometri, che dovrebbero indicare se il candidato guidatore è sotto la soglia di quello 0,5 di tasso alcolemico oltre il quale scattano sanzioni, la sospensione della patente e, nei casi più estremi, il sequestro dell'auto.

Colpisce che si voglia trasformare in obbligo di legge quello che potrebbe essere un "servizio" che il bar, il ristorante o la discoteca mettono a disposizione dei clienti (come già oggi succede in molti locali). E a maggior ragione se si pensa che ciò avviene utilizzando le nuove norme che si occupano di ciò che succede sulle strade, e non già all'interno dei pubblici esercizi. Al di là dell'interesse di chi produce gli etilometri non si capisce proprio dove stia il vantaggio di lacci e lacciuoli a carico di un sistema che è già in difficoltà. Ufficializzare una sorta di "condanna" morale per chi beve (lo ripetiamo, moderatamente), avrà come unico effetto un'ulteriore caduta dei consumi in bar e ristoranti, a vantaggio ovviamente del commercio puro di bevande, non soggetto ad alcun controllo. Il solo fatto di rendere obbligatoria la presenza di un "precursore" in ogni locale apre poi la strada a infinite possibilità di contestazioni e rivalse. Pensiamo solo a quel cliente che, magari per pochi centesimi di punto, si dovesse trovare con un controllo degli organi di polizia che risulta superiore a quello accertato al ristorante. Con un buon avvocato potrebbe rivalersi contro il pubblico esercizio che per legge non gli può nemmeno firmare una certificazione di mancato superamento del tasso alcolico limite... O peggio, pensiamo al caso di un locale in cui, per un guasto improvviso o perché sono esaurite le cannucce sterili, sia impossibile utilizzare l'etilometro. Esci dal locale, ti becca la Stradale e tu contesti il ristorante...

E tutto ciò solo perché si tende più a vietare che a prevenire, scaricando su altri compiti e doveri che le istituzioni non sono in grado di svolgere. Ce ne sarebbe già abbastanza perché, alla Camera dei deputati o al Governo, qualche politico armato di buon senso cancelli norme ridicole e dannose che avrebbero il solo effetto di distogliere le forze dell'ordine dal controllo sulle strade, per mandarle a verificare se al bar o al ristorante i precursori sono in funzione. Ma sarebbe ora che contro queste norme non si trovassero in campo solo pochi giornalisti di settore e la Fipe. È tempo che anche i produttori di vino si diano una mossa. cod 15448

BONOMETTI: MENO PROIBIZIONISMO, PIÙ INFORMAZIONE

Ruggero Bonometti, patron dell'Osteria Nonna Mercede di Brescia e segretario dell'Arthob, sottolinea che «tutto questo proibizionismo è sbagliato e va solo a danneggiare i pubblici esercizi. I provvedimenti dovrebbero andare piuttosto nella direzione di una maggiore informazione. I clienti dei locali che non possono somministrare alcolici dopo le 2 di notte possono benissimo acquistarli in altri posti o portarseli da casa: la proposta non risolve niente. Inoltre, molto più grave dell'alcol è l'effetto delle droghe, un problema che andrebbe combattuto con più decisione. «Bisogna poi tenere presente - aggiunge Bonometti - che bevande del tutto lecite come gli "energy drink", miscelate ai superalcolici, possono aumentare gli effetti dell'alcol fino a 10 volte. Questo rappresenta una contraddizione se ci si accanisce solo e soltanto contro le bevande alcoliche. Da parte del Governo ci vorrebbero provvedimenti mirati alla diffusione di una vera e propria cultura dell'alimentazione».

Cresce la protesta dei ristoranti

Fipe boccia le iniziative a carico dei pubblici esercizi contenute nella riforma del codice della strada. In particolare viene contestato il divieto di somministrare bevande alcoliche a partire dalle 2 di notte e l'obbligo di tenere un "precursore" (l'etilometro) all'interno dei ristoranti. Molti interventi inseriti nel pacchetto sulla sicurezza stradale sarebbero inefficaci per prevenire gli incidenti stradali collegati all'abuso di alcol e scaricano sul settore di bari e ristoranti altri divieti, nuovi costi e burocrazia. «L'anticipazione del divieto alle ore 2 - ha spiegato il presidente di Fipe, **Lino Stoppani** (*nella foto sopra*) - favorirà nomadismo, trasgressione e abusivismo. L'introduzione generalizzata degli etilometri avrà effetti sui costi e sull'organizzazione del lavoro e l'obbligatorietà di cartellonistica introduce altra burocrazia inutile. È disarmante constatare come la Politica sia lontana dalla realtà e insista con provvedimenti pretestuosi che penalizzano tutta la filiera agroalimentare e avranno effetti sulle dinamiche del turismo nel nostro Paese. È deludente - continua Stoppani - e mortificante per il settore dei pubblici esercizi constatare questo accanimento vessatorio, mentre il problema andrebbe affrontato inasprendo controlli e sanzioni, coltivando i buoni comportamenti, che toccano il ruolo educativo e formativo dello Stato. Meglio ancora se a tutto ciò si accompagna anche la sensibilità e la responsabilità dagli operatori, ma tralasciando provvedimenti inutili e autolesionistici».

Nel dettaglio, la proposta prevede che sia obbligatorio per locali ed esercizi pubblici possedere gli etilometri. Inoltre, scatta dalle 3 di notte il divieto di vendere le bevande alcoliche nei locali notturni. Negli Autogrill sulle autostrade il divieto va dalle 22 alle 6 e dalle 2 alle 7 per la somministrazione di bevande alcoliche. Ancora, gli autotrasportatori e chi ha preso la patente entro tre anni non potrà bere alcolici prima di mettersi alla guida del mezzo.

«Si sta per aprire la stagione estiva che vede protagonisti i pubblici esercizi - ha sottolineato il neo vicepresidente Fipe **Alfredo Zini** (*nella foto accanto*). Chiaro è che la limitazione imposta dalla riforma al codice della strada porterà a un'emigrazione dei clienti verso zone più libere. Inoltre è inconcepibile che si vada a sobbarcare la spesa per l'acquisto di un "precursore", un etilometro per capirci, a carico del ristoratore. Lo Stato dovrebbe quanto meno provvedere all'acquisto delle apparecchiature». *cod 15391*

POMPILI: PIÙ BUONSENSO

«Il ristoratore deve forse diventare un "tuttologo"?», si domanda **Lucio Pompili**, presidente dell'Associazione dei Cuochi di Marca . «Dovrebbe forse fare controlli del tasso alcolico dei clienti che lasciano il suo locale? Il Governo deve capire che i ristoranti non sono istituti preposti al controllo, gli si può chiedere, al limite, di usare il buon senso. Quello dell'alcol nelle strade è un falso problema, perché riguarda il singolo cliente, che può aver già bevuto prima di entrare in un locale, o aver acquistato alcolici al supermercato. Il problema di fondo è che chi fa le leggi non ha sufficienti competenze in materia. Al tavolo di discussione dovrebbero sedere, piuttosto, i rappresentanti delle associazioni di categoria, che in un momento come questo potrebbero apportare elementi fondamentali per la correzione di un testo di legge sbagliato. La ristorazione è indispensabile per altri due settori fondamentali quali il Turismo e l'Agricoltura. Chiedo alle istituzioni di ascoltare le necessità di un settore che ormai "alla frutta"».

SCIBILIA: IL GOVERNO CI METTE I BASTONI FRA LE RUOTE

Secondo **Matteo Scibilia** dell'Osteria della Buona Condotta di Ornago (Mb), nonché presidente del Consorzio Cuochi di Lombardia, «preoccupa la continua intolleranza nei confronti dell'alcol. Innanzi tutto bisognerebbe analizzare meglio in quali categorie di esercizi esso costituisce un pericolo maggiore. Un conto è la ristorazione, un altro quei pubblici esercizi dove al consumo di alcol si mescolano altre sostanze come droghe. Per il nostro Paese il vino è un prodotto importante, che dà lavoro a molte persone. Mettere in difficoltà questo settore potrebbe avere dei gravi contraccolpi sull'economia in un momento come quello attuale. Un altro aspetto importante è che i pubblici esercizi non sono farmacie, né possono obbligare i clienti a sottoporsi all'alcol-test. E poi, se i valori dovessero essere fuori norma, che cosa dovrebbero fare? Chiamare i carabinieri? La ristorazione fa parte della nostra cultura, è una ricchezza del Paese, e non ha molta colpa di ciò che succede sulle strade. Così facendo il Governo mette solo i bastoni fra le ruote».

La Trota di Laxolo si rinnova riadattando la sala pizzeria

di Marinella Argentieri

Appena archiviati i festeggiamenti per i 100 anni di attività, il ristorante La Trota di Laxolo di Brembilla (Bg) non riposa certo sugli allori e decide di rinnovare una parte del suo locale. Con un cospicuo investimento è stata ricostruita la sala riservata alla pizzeria, per renderla più accogliente e in armonia con la struttura del ristorante."La Trota" che da sempre propone una cucina genuina, legata al territorio, continuerà a preparare la sera anche le sue gustose pizze per gli affezionati alla specialità partenopea, ma, per il servizio del pranzo, il forno a legna sarà privato alla vista della clientela da un pannello e gli ospiti saranno accolti nelle sale da pranzo arredate con un unico stile.

La nuova ristrutturazione è un preciso segnale della volontà della famiglia Pesenti a continuare con passione il proprio lavoro. Dedizione quotidiana, ricerca di materie prime eccellenti, impegno teso a un costante miglioramento guidano la professionalità di Sonia, Renata, Ugo, Luca, Carlino e Imelda Pesenti (*nella foto da sinistra*) che a propongono ristorazione di qualità. Lo scorso 24 aprile un pranzo riservato alla Stampa ha inaugurato il rinnovamento.
Un elegante menu ha testimoniato l'ottimo livello professionale raggiunto dal ristorante. Sono stati serviti: tortino di polenta fritta con taleggio e bacon, polenta contadina del Pigherì, trota al cartoccio con erba cipollina e patate croccanti, coniglio disossato con salsa al Valcalepio, degustazione di formaggi di valle, per concludere con sautè di fragole con profiteroles farcito di gelato alla panna con cioccolata bianca.Sono stati proposti in degustazione i vini dell'Azienda agricola Tosca: Vino bianco del Tasso, Primorò 2007 e Bernù Valcalepio riserva 2006.

L'organizzazione è stata curata dalla segreteria di Ristoranti Regionali - Cucina Doc. *cod 15469*

Una storia secolare
Ristorante Cecco nel cuore di Pescia

È datata 1911 la nascita del ristorante Cecco, che non si chiamò da subito così, ma "da Brandina", una fiaschetteria affacciata su viale Forti, nel centro storico di Pescia, famosa per il suo mercato dei fiori, a pochi chilometri da Montecatini Terme. Nel 1913, un figlio di Brandina: Francesco detto Cecco entrò "a bottega" e in poco tempo la fiaschetteria si trasformò in una trattoria dove si potevano gustare la trippa e la cioncia. Nel 1954 la storia di Cecco incrocia per la prima volta la famiglia Schiavelli anche se poi nel 1961 il locale torna alla famiglia Pacini che lo gestisce con successo per 44 anni.

Oggi è Federico Schiavelli alla guida del locale; figlio di Alessandro, ha coltivato un'autentica passione per la ristorazione e la cantina. Nella sua cucina sono protagonisti i migliori prodotti della val di Nievole: l'olio di prima spremitura, i fagioli di Sorana, gli asparagi di Pescia. Nei suoi menu

spiccano i piatti della tradizione propri del locale: la zuppa di ceci, il pollo al mattone, il fritto di pollo, coniglio e carciofi, l'immancabile bistecca fiorentina, accanto a qualche proposta innovativa che ben si esprime anche con il pesce. Sapori semplici, autentici che esaltano il valore della materia prima eccellente. 180 etichette compongono la carta dei vini, che predilige la Toscana, ma presenta il meglio anche di altre regioni, ad esempio la Sardegna.
(M.A.) *cod 15527*

CASOLARE DIVINO TRA NATURA E RELAX - Il Casolare Divino ad Alvignano (Ce) dispone di 4 camere e di una dove è possibile godere dei trattamenti benessere a basa di vino. La cucina della cuoca patron Maria Mone è ispirata dai migliori piatti regionali ma attenta alla ricerca di nuovi sapori e reinterpretazioni. **(V.D.A.)** *cod 15415*

ESTATE VIVACE AL GRAND HOTEL DE LA MINERVE - Il ristorante à la carte sulla terrazza con vista a 360° del Grand hotel de la Minerve dà il via all'apertura stagionale. Lo chef Antonio Falco presenterà una carte per il pranzo e una gran carte per la sera che cambieranno periodicamente per dare colore e vivacità all'estate. *cod 15390*

DOM PÉRIGNON E BULGARI INSIEME - Situato nell'area più segreta del giardino del Bulgari il Dom Pérignon lounge bar di Milano rivela un salotto accogliente e mondano. Un ambiente ricercato dove vivere emozioni con le proposte culinarie di Elio Sironi. *cod 15372*

All'hotel La Perla, a luglio, giornate del silenzio

Il silenzio non tanto per sentire il vento che muove le fronde quanto per ascoltare se stessi, quelle "voci di dentro" così difficili da percepire. L'invito al silenzio totale per un giorno ci viene da Michil Costa, eclettico albergatore di Corvara, titolare con la famiglia dell'Hotel La Perla e ideatore con l'inseparabile compagna Joe di altre singolari iniziative che fanno meditare, sorridere o colpire come un pugno. Tra queste ultime, l'abolizione dal menu del foie gras, cibo sublime ma che non è altro che un fegato malato di oche superalimentate con crudeli trattamenti.

Per "far respirare le Dolomiti" ai clienti disposti a rinunciare all'auto per tutta la durata del soggiorno sarà donata una bottiglia di Sassicaia della sua preziosa cantina. A luglio sono state programmate 4 giornate: il 7, il 14, il 21 e i 28 e le prime prenotazioni sono già arrivate. **(M.M.)** *cod 15340*

Rossopomodoro: Cracco rivisita i sapori campani

Il locale milanese di via Sabotino, diretto dai giovani Mimmo Russo e Ilaria Bove, ha festeggiato il successo del suo primo anno di attività offrendo una serata esclusiva con lo chef Carlo Cracco, che ha reinterpretato i sapori campani di Rossopomodoro insieme ai maestri di Sebeto Italia, Enzo De Angelis e Antonio Sorrentino. Un menu a base di bufala, pomodoro, alici e altre specialità campane in abbinamento ai vini prodotti dalla Cantina Montesole. *cod 15370*

Marchio Ecolabel a 4 ristoranti lombardi

Quattro ristoranti lombardi abbracciano il marchio Ecolabel del Cigno verde. Il Grani&Braci di Milano, il Sanmauro di Casatenovo (Lc), l'Acqua e Farina di Agrate Brianza (Mb) e il Risoamaro di Mariano Comense (Co) entrano nell'elenco dei ristoranti amici dell'ambiente e del turismo sostenibile.

Si diffonde sempre di più dunque il marchio Ecolabel di Legambiente Turismo che a oggi conta ben 384 strutture ricettive a livello nazionale e 47 nelle province lombarde. Sono alberghi, ristoranti, agriturismi e bed & breakfast che, da soli o in gruppo, si sono distinti per la corretta gestione ambientale e per aver introdotto soluzioni innovative in diversi campi: nel risparmio delle risorse, nell'offerta del biologico e di menu locali, nella promozione del patrimonio culturale e naturale del territorio. *cod 15275*

Milano eat and drink di Cristina Viggè

Tradizioni abruzzesi a Milano da Il Capestrano

foto Matteo Barro

L'Abruzzo è arrivato a Milano. Al ristorante **Il Capestrano** (via Gian Francesco Pizzi 14, tel 02 5693345) che mutua il nome dall'antica statua guerriera rinvenuta in terra aquilana. Uno spazio capace di condensare memoria e modernità, un luogo autentico, dove tutti parlano la lingua regionale: dal personale al titolare Roberto Babbo, dallo chef Peppino Pizzica fino al menu, dove le ricette sono scritte anche in dialetto: polpett' cacio e ova, maccheroni alla chitarra con sugo di castrato e scaglie di pecorino, spezzatino d'agnello con carciofi e zafferano di Navelli, trippa alla pennese, arrosticini di pecora e, in estate, anche tipici piatti ittici. Infine, per dolce, parrozzo, ferratelle e cannoli d'Aielli. Da non perdere? Le sagre organizzate nella bella corte interna. *cod 15343*

Cristina Viggè
Cronista del gusto, indaga sui nuovi trend dei locali a Milano e provincia

La buona cucina secondo La maniera di Carlo

Eleganza, cortesia e creatività quanto basta. Questa la ricetta dell'oasi gourmet **La maniera di Carlo** (via Pietro Calvi 2, tel 02 76024261), così chiamata da patron Francesco Germani quale omaggio ai modi cortesi del padre scomparso. Un luogo dove assaporare una cucina che viaggia tra orto, aia, montagna e mare, selezionando solo prodotti artigianali di qualità. Rielaborati con estro dal talentuoso chef Lorenzo Santi. Ecco allora la tartare di fassone piemontese con punte d'asparagi, uovo al burro di cacao e crostini alle erbe; il risotto alla Mortandela della Val di Non mantecato con spinacino, carpaccio di capesante e salsa al corallo; e il filetto di ombrina bardato al prosciutto crudo dei Nebrodi, zuppetta di pomodorini di Pachino e gianchetti, e composta di trevisana e cipolla rossa. Per dessert, trilogia di cioccolato. *cod 15344*

Don Lisander
Cucina regionale

di Bruno Federico

Se Massimo Moroni, lombardo doc di Castellanza (Va), è il cuoco di uno dei più noti ristoranti milanesi, il mitico "Don Lisander" di via Manzoni, cuore della più autentica Milano. Massimo interpreta la cucina con sorprendente equilibrio tra il classico e l'innovativo, soprattutto tenendo in grande considerazione la stagionalità. Allievo dalla mitica Maria Bani, regina della cucina del Don Lisander negli anni '80, Massimo ha imparato a tenere in grande considerazione la disponibilità che offre il mercato giornaliero e Milano dispone del meglio in ogni specialità.

Bruno Federico
Chef e sommelier de La Caprese di Mozzo (Bg), ci presenta i suoi colleghi

Ci delizia nel quotidiano della cucina con un carpaccio di ricciola freschissimo e invitante, un succulento e saporito paté tartufato, continuando con una stuzzicante faraona all'escapece, nella varietà degli antipasti. Nei primi da non perdere soprattutto le paste del giorno, tutte rigorosamente fatte in casa con grande passione e condite con sughi espressi, sia di pesce che di verdure o di carne e soprattutto non manca mai il classico risotto alla milanese.

I nostalgici dell'osso buco e dell'intramontabile cotoletta in questo luogo, e soprattutto grazie all'attenzione di Massimo Moroni che sceglie con occhio esperto le carni adatte, sarà sen'altro felicemente soddisfatto. Bravissimo anche nella scelta delle specialità marinare, ed è risaputa l'importanza enorme che riveste il mercato ittico di Milano, quindi ci stupisce deliziandoci con una magistrale e delicata tagliata di tonno fresco e un nasello in tempura con verdure croccanti.

Ottima la pasticceria fatta in casa e altrettanto ottima la selezione dei vini, serviti impeccabilmente e con professionalità. *cod 15701*

Ristorante Don Lisander
via Manzoni 12/A, 20121 Milano
Tel 02 76020130 - Fax 02 794573
www.ristorantedonlisander.it

Maidireristorante Gastone è "touch"

Piatti slide per tavoli "touch screen". Piatti gourmet per dehors esterno dedicato alla buona cucina e all'attenzione verso il cliente. Colazione, pizza al mattino e sera, ristorazione accompagnata da un pomeriggio all'insegna dei giovani.

Executive chef è GianMaria Le Mura al nuovo Maidireristorante Gastone a Giarre (Ct). Ora, in passato e in futuro sempre estroverso e in uno stile avanguardista, ma sempre legato alla tradizione: lo chef ha basato la professione sull'economia della cucina. Le Mura è il patron del primo ristorante touch screen italiano con dinamica multi-touch sui tavoli dove i piatti potranno essere visti in totale tranquillità dal tavolo del commensale e visionare in streaming attraverso il tavolo l'operato in cucina. **(E.E.)** *cod 15371*

RIAPRE L'HOTEL PUNTA TRAGARA A CAPRI - L'Hotel Punta Tragara, la cui architettura è stata ispirata da un disegno di Le Corbusier, ha inaugurato la stagione invitando i suoi ospiti a vivere la rinascita della primavera di Capri (Na) accogliendoli nelle sue 44 camere e suites a picco sul mare e affacciate sul verde della folta vegetazione. *cod 15291*

ARTE ED ELEGANZA "AL PLAZA"
L'arte come anello di congiunzione tra le discipline figurative e quelle culinarie sono i protagonisti della location, situata a Milano, nella centrale via Panfilo Castaldi 4. "Al Plaza" rende un pasto un'occasione indimenticabile grazie all'eleganza degli ambienti impreziositi da opere d'arte. *cod 15355*

A ROMA LA SPECIALISTA DELLA BAGUETTE - Madame Baguette a Roma è l'elegante risposta al panino di corsa per un pranzo veloce ma sano. Ingredienti freschi e ricercati, combinazioni gourmet e atmosfera shabby chic hanno fatto da cornice alla piccola cucina che crea baguette di ogni tipo utilizzando prodotti Dop e Igp. *cod 15195*

APRE AMA.MI, LOUNGE BAR A MILANO - Lunch, buffet, aperitivo e club: tutto questo è Ama.Mi, il nuovo lounge e cocktail bar in Corso Sempione a Milano. Il locale è stato progettato da Donata Nicetta di SoS design, è aperto dalle 11.30 alle 2. Oltre all'offerta di aperitivi e stuzzichini, si ha la possibilità di ordinare gli intramontabili cocktail internazionali. *cod 15403*

PESCATO DEL GIORNO E CUCINA LIGURE A SAN GIORGIO - Genova annovera un nuovo locale, il Ristorante San Giorgio dei fratelli Scala. Il locale si trova in zona Foce. Si servono piatti legati al territorio come il Bagnun di Acciughe, il baccalà in pastella fritto, i Mandilli (lasagnette) al pesto, minestrone, stoccafisso e tutto il pescato del giorno. *cod 15470*

LA TAVERNETTA DA ELIO A MILANO È "LOCALE STORICO"
A pochi passi dal Teatro La Scala, dal Duomo e dal Castello Sforzesco, La Tavernetta da Elio, il più importante ristorante di cucina toscana a Milano, è passato da "storica attività" a "locale storico", ottenendo il riconoscimento ufficiale dalla Regione. *cod 15504*

Roma eat and drink di Mariella Morosi

Salathai, il ristorante etnico che non ti aspetti

È il momento dei ristoranti etnici ma **Salathai** (via Tobino 33, Roma - Tel 06 85302284) è da sempre un nome sicuro per gli amanti dei sapori, dei colori, delle consistenze e delle spezie thai. Il riso profumato è il cuore del pasto e da solo può diventare un ricco Kao pad, se saltato con pollo e granchio. Vasto è il ventaglio di proposte dello chef Karom. Difficile resistere a curries come il Pollo Paneng, ma per non sentirsi in fuoco in bocca è prudente concordare un dosaggio flessibile dei peperoncini rossi e verdi. È bene farlo seguire da una fresca preparazione in agrodolce, o da un fritto leggero come una piuma. In un vero pranzo thai è d'obbligo una zuppa: qui è ottima quella con funghi e gamberoni. Dolcissimi i dessert. Tutto si abbina alla birra Shinga e al tè. Menu da circa 35 euro. *cod 15463*

Mariella Morosi
Ci guida
su novità e mode
della ristorazione
nella capitale

Il Girarrosto Toscano, tempio della fiorentina alta tre dita

«Andare dal Toscano» a Roma significa da Bruni (**Il Girarrosto Toscano -** via Germanico 56, Tel 06 39725717) e sperare di trovare un tavolo, se non si prenota per tempo. È il tempio della vera fiorentina, tagliata alta tre dita, cotta sulla griglia con girarrosto e affrontata col fiasco di vino sul tavolo, a consumo. Per gli esigenti c'è anche un'importante carta dei vini. Il menu è quello tipico toscano, dalle bruschette con l'olio di Montespertoli al fritto misto, dalla finocchiona al prosciutto tagliato a mano fino alle zuppe di fagioli, di ceci e di farro. I primi sono i grandi classici: pappardelle al sugo di lepre o di cinghiale, schiaffoni e tagliatelle, ravioli di ricotta. Anche le carni - braciole di cinta senese, filetti, salsicce, costate e cotolette d'abbacchio - sono cotte alla brace. Gli arrosti sono dorati a puntino e serviti con fagioli cannellini al fiasco, erbette, misticanza, carciofi e patate fritte. Per chiudere, un carrello di dolci antichi. *cod 15464*

"Stella" dell'Irpinia Alla Locanda di Bu

La Campania ha un cuore verde: l'Irpinia. L'Irpinia ha colline vitate che le consentono, unica tra i territori del sud, di vantare ben tre vini Docg: Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi. A trent'anni dal devastante terremoto del 1980 l'Irpinia gode di un sistema viario che consente un confortevole attraversamento della sua parte più montuosa laddove su ogni cima si arrocca borgo delizioso. È il caso di Nusco (Av), poco distante da Montella. A Nusco si è trasferito da ben sei anni, dalla vicina Ponteromito provenendo il prode chef Antonio Pisaniello. Ormai gli stava stretta l'esperienza vissuta presso il suo locale "Il Gastronomo" dove già comunque aveva fatto comprendere quanto valevole fosse il suo talento e dove già aveva affezionata clientela.

Antonio Pisaniello e Jenny, la sua bella e brava consorte, è da Nusco che decidono di scalare le vette della ristorazione regionale e di quella nazionale. Il locale è elegante, 35 coperti in un contesto cromatico che trasmette tranquillità. I piatti sono giocati sulla tradizione e sugli ingredienti locali. Ben fornita anche la cantina. Il conto, comprensivo dei vini a calice, non arriva a 70 euro. Antonio e Jenny sono coppia giovane, competente ed entusiasta. Vivono l'agognata stella come punto di partenza e giammai di arrivo. Ce la faranno: è pronostico e augurio. **(V.D.A.)**
cod 15633

Siete in buone mani
VAL D'OCA
La Cantina Produttori di Valdobbiadene conta, ad oggi, 593 viticoltori associati. Cinquecentonovantatré uomini e donne che coltivano 659 ettari di vigneti nella fascia collinare compresa tra Valdobbiadene e Conegliano, in provincia di Treviso, in questo piccolissimo angolo di Veneto dove si produce uno dei vini più famosi del mondo: il Prosecco. Cinquecentonovantatré viticoltori ai quali vorremmo stringere la mano uno ad uno per la passione e la professionalità che sanno mettere nel proprio lavoro.
Il risultato è un vino davvero superbo: il Prosecco di Valdobbiadene Val D'Oca.
CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE
31030 San Giovanni in Valdobbiadene (TV) I
tel. +39 0423 982070 fax +39 0423 982097
e-mail: valdoca@valdoca.com
www.valdoca.com

Atmosfera chic al Mahara

Imperdibili il beauty center a chilometro zero e la cucina mazarese-fusion del ristorante Ghibli

di Lucia Siliprandi

Incorniciato da un mare blu cobalto, nella terra del sole a Mazara del Vallo, in provincia di Trapani, sorge il Mahara Hotel. La struttura a quattro stelle, nata dal recupero di un antico baglio, un tempo adibito ad azienda enologica dal nobile casato inglese degli Hopps, è racchiusa da mura di cinta color ocra. L'architettura ricorda le tipiche case arabe. Le camere e le suite (molte con vista mare) sono arredate in stile semplice e funzionale, mentre gli spazi comuni aggiungono un tocco di design contemporaneo all'eleganza dell'insieme.

Lucia Siliprandi
Ci guida nel mondo dell'ospitalità all'insegna del benessere

Il centro benessere, un ambiente etno chic modellato con colori dalle tonalità sabbia con punte di azzurro mare, infonde un senso di totale rilassamento. All'arrivo del cliente un check-up suggerisce quale massaggio praticare, la sua durata, la concentrazione delle essenze, il tipo dell'impacco e la combinazione migliore degli ingredienti. E soprattutto un beauty center a chilometro zero: i prodotti utilizzati nei trattamenti provengono dal territorio circostante. Indicato per "cambiare pelle" e dopo un inverno rigido e le pazzie climatiche primaverili, il massaggio corpo agli agrumi spazza le negatività, grazie alle proprietà cosmetiche e nutritive contenute nei frutti. Via libera, quindi, alle arance, ai limoni e ai kiwi, qui miscelati con creme idratanti per favorire l'eliminazione di cellule morte e la riattivazione della circolazione.

Nella corte interna il ristorante Ghibli propone piatti della tradizione isolana, contaminati dalla cucina maghrebina. Nelle sere d'estate, al calar del sole, con la formula "Vela&Hotel" è possibile cenare in rada in puro stile "navy". *cod 15488*

Mahara Hotel
Lungomare San Vito, 3 Mazara del Vallo (Tp)
Tel 0923 673800
www.maharahotel.it

Agrigusta di Alessandro Maurilli

Sul cucuzzolo c'è il Nido d'Aquila

Anversa degli Abruzzi (Aq) - Il nome è tutto un programma dal momento che questo agriturismo di montagna si trova in un vero e proprio cucuzzolo dove forse prima che vi arrivassero gli abitanti di Anversa degli Abruzzi (Aq) si potevano solo trovare le aquile, che pure ancora oggi di tanto in tanto si lasciano ammirare dai turisti e dagli ospiti di questa struttura da cui si può godere della vista incantata delle rocce che dominano la Riserva delle Gole del Sagittario. Qui si può godere di un clima salubre e di un silenzio affascinante.
In tutto 4 appartamenti e quattro camere per ospitare in qualsiasi stagione dell'anno gli appassionati delle grandi passeggiate, ma anche della neve visto che il parco della Macella dista pochi chilometri. La locanda Nido d'Aquila fa riferimento all'azienda agricola dove si coltivano all'altezza di 900 m.s.l.m. 15 ettari di olivo oltre ad un orto davvero ricco da cui si ricavano verdure, ortaggi e frutti di stagione con i quali si ottengono i piatti serviti dalla locanda. L'azienda produce inoltre olio e miele.

Il punto di forza della cucina abruzzese di queste parti, si sa, è rappresentato dalla carne, quella di agnello in particolare, ecco allora spiegati gli allevamenti di pecore e capre soprattutto, tutti rigorosamente allo stato brado, oltre che animali di bassa corte. I piatti proposti dalla locanda, di cui è titolare la signora Maria Federico, consentono di fare un viaggio nella cucina tipica abruzzese, quella di una volta fatta di alimenti poveri eppure ancora oggi molto ricercati. Tra questi i formaggi di capra, ma anche i derivati di cereali e legumi, anche questi coltivati in azienda. Obbligatorio prenotare visto che il ristorante ha pochi coperti e soprattutto la cucina è di giornata. Prima di andare via dall'azienda ricordarsi di acquistare i prodotti venduti. *cod 15435*

Locanda Nido d'Aquila
Loc. Castrovalva, Anversa degli Abruzzi (Aq)
Tel 0864 49141
info@locandanidodaquila.it

Alessandro Maurilli
Giornalista esperto di enogastronomia ci guida tra gli agriturismi di qualità

Al Galletto d'Oro 2
pizze, pesce fresco, e specialità campane

Chi è abituato ad associare la pizza d'autore di **Luigi Iorio Esposito** (*nella foto sotto*) ad Al Galletto d'Oro di Mozzo (Bg), adesso può assaggiare le specialità napoletane, le pizze classiche e anche le nuove proposte marinare ad Al Galletto d'Oro 2, sito a Martinengo (Bg), in via Trieste 33. Il ristorante-pizzeria, inaugurato lo scorso 3 marzo, è un posto davvero suggestivo: sono disponibili circa 170 coperti e il grande dehors esterno con porticato e travi a vista ospita altri 150 clienti. Ad accogliere i clienti ben 15 dipendenti che si dividono tra sala, zona bar, salette riservate, cucina (dove ci sono due chef) e l'angolo pizzeria.

Il menu è variegato. Prevede l'offerta delle pizze classiche del Galletto: dalle pizze d'Autore alle pizze novità come la Millennium (con pomodoro, piselli, pancetta affumicata, uovo crudo e mozzarella) o la Euro (pomodorini, scamorza affumicata, patate e piselli al forno). Il segreto della perfezione? Tutti ingredienti di prima qualità e un giro d'olio che cuocendo insaporisce il tutto. Molto invitante è il buffet delle verdure: dai funghi saltati ai carciofini, dalle zucchine alla scapece fino alle melanzane a barchetta. Imperdibili i dolci fatti in casa e profumati: cassatine colorate, babà, cannoli siciliani, pastiera, torta caprese...

Ma la vera novità del Galletto 2 è la proposta di pesce: interessante è il Menu degustazione a 25 euro che prevede seppioline e polipetti olio e limone, linguine con cozze di scoglio, trancio di spada ai ferri. In più il ristorante dispone di una selezione di crostacei (aragoste, astici, cicale) e il piatto forte è l'Insalata della Casa: un trionfo di crudo misto di pesce e un affumicato di spada, tonno e polpo. Non potevano mancare le stuzzicherie partenopee: paccheri napoletani con ricotta di bufala o ai frutti di mare, zeppole, arancini, panzerotti con la scamorza. A completare il quadro una lista dei vini di tutto rispetto, si trovano etichette di tutta Italia con alcune chicche locali. **(G.N.)** *cod 15506*

A tutto Cibus
Le novità del settore alimentare

Tante, tantissime, le novità della 15ª edizione di Cibus, il salone internazione dell'alimentazione, che si è svolto dal 10 al 13 maggio nel quartiere fieristico di Parma, una delle città più rappresentative dell'enogastronomia italiana.

Sarà forse perché a tavola bisogna sedersi senza troppi pensieri e con quel briciolo di sano ottimismo che non guasta mai, sta di fatto che in quei giorni si è parlato e presentato di tutto, dimenticandosi, finalmente, di quella parolina chiamata "crisi".

A Parma erano presenti aziende provenienti da tutt'Italia e non solo. Nessun assente: dai colossi dell'agroalimentare ai più piccoli, raccolti sotto le ali di enti o istituzioni.

Tornando a quelle che sono state le cose nuove: ci siamo imbattuti negli innovativi packaging di Cantine Ceci, con la bottiglia-decanter, e di Frantoio Ulivi, con la bottiglia minimal-chic dell'Extravergine 03 Cru, nei tradizionali helper di Bauer o nei sottoli e sottaceti di Valbona, nei golosi prodotti a base di tartufo di Boscovivo, negli ammalianti vasetti di Moreno Cedroni e nel panettone albicocca e zenzero di Loison. Girovagando nei padiglioni dell'esposizione parmense abbiamo avuto modo di gustare le novità della San Carlo, che il prossimo anno festeggerà il 75° anniversario di fondazione, *'na biretta* della romana Birradamare, il caffè della siciliana Moak e il nuovo DolceDì, lo zucchero, ideato e prodotto da Rigoni di Asiago, ottenuto dalle mele biologiche. E prima di rientrare in redazione c'è stata anche l'occasione per conoscere il fidanzamento tra Gianfranco Vissani e Surgital nella produzione di nuove paste ripiene e nuovi sughi, il bilancio delle vendite di formaggi Dop presentato da Afidop, l'ottenimento, annunciato dal produttore Wolf, della Igp per il prosciutto di Sauris e l'"hamburger perfetto" ideato da Andrea Berton per Eblex. **(E.Z.)**

Bauer è la tradizione made in Trentino

Bauer ha rivoluzionato il settore lanciando sul mercato italiano Vegetalbrodo, il primo preparato per brodo istantaneo tutto vegetale. Inoltre per rispondere alle esigenze dei consumatori negli ultimi anni Bauer ha ampliato la gamma, sviluppando una linea di prodotti biologici e per celiaci. *cod 15482*

Cantine Ceci presenta la prima bottiglia decanter

Cantine Ceci ha riproposto "l'evoluzione della specie": è la prima bottiglia-decanter, ideata e brevettata da Bruni Glass, utile per la decantazione del vino e oggetto di design. Menzione speciale per il nuovo "Decanta 68.2" al Concorso Internazionale Packaging di Vinitaly 2010. *cod 15694*

Eblex "a tutto hamburger"

La partecipazione dell'Ente inglese alla manifestazione parmense si è inserita in un momento molto favorevole per la società. Eblex ha chiesto di realizzare ad Andrea Berton il perfetto panino con hamburger. *cod 15632*

San Carlo Più di una patatina

Tra tradizione e innovazione San Carlo, azienda leader nel settore, da sempre si proietta nel futuro, con progetti importanti, incentrati sulla grande attenzione alla qualità dei suoi prodotti. Anche questa volta arriva per prima nel captare le esigenze dei consumatori e a trasformarle in realtà. *cod 15684*

Qualità e design con l'Extravergine 03 Cru

Qualità e design si fondono e nasce un grande olio in un'elegante bottiglia: l'Extravergine 03 Cru dell'azienda ligure Frantoio Ulivi (Gruppo Casa Olearia Taggiasca). La famiglia Guasco ha così scelto di vestire il raccolto della cultivar taggiasca con una bottiglia moderna e minimale. *cod 15697*

Moak punta su qualità e design

L'azienda di Modica produttrice di caf è ha stupito gli addetti al settore e gli ospiti a Cibus con uno scenario ricco di fascino: la messa in scena di un vagone dell'Orient Express. Protagonista assoluta l'eccellenza di Aromatik, una miscela composta da caf è fra i più particolari e ricercati. cod 15577

Boscovivo e il tartufo sostenibile

Boscovivo è un marchio nato nel 1982 della famiglia Landucci. Il protagonista, fin dal primo momento della fondazione, fu il tartufo fresco, il "diamante della cucina". Al gusto prezioso del tartufo si sono aggiunte il fungo porcino e altre prelibatezze della cucina italiana e soprattutto toscana. cod 15624

Da Roma le birre fatte con il cuore

'na biretta chiara è leggera, liberamente ispirata alla Pils, di colore oro paglierino. Caratterizzata da un tenore medio di amaro e da uno spiccato aroma di luppolo, la sua schiuma è chiara ed il perlage è finissimo. 'na biretta chiara si trova perfettamente a suo agio con fritti e pizze. cod 15695

Per Loison panettone tutto l'anno

Novità dell'anno per Loison è il Panettone Albicocca e Zenzero, profumato e morbido, dal delicato e non invadente sentore di zenzero. Il Panettone al Marron Glacé è entrata nella linea Top con panna, latte e burro freschi e Vanilla Naturale del Madagascar. Ottimo anche il Panettone all'Amarena. cod 15641

Wolf Sauris, il prosciutto è Igp

Per una coincidenza felice proprio nella giornata inaugurale di Cibus 2010, il 10 maggio scorso, è entrato in vigore il regolamento europeo della Igp Prosciutto di Sauris, dopo un iter durato ben nove anni. Wolf Sauris Spa, con i suoi 80mila prosciutti annui, è il principale produttore di Sauris. cod 15631

Cedroni presenta le sue golosità

Moreno Cedroni abbandona i fornelli? Giusto il tempo per presentare la sua gamma di prodotti. Ci ha così spiegato come nasce l'idea e come è possibile coniugare, gestendo una propria rete commerciale, l'attività di chef a quella di imprenditore. cod 15688

Surgital si fidanza con Gianfranco Vissani

È stata sancita e presentata a Parma l'unione tra il celebre chef e l'azienda Surgital di Lavezzola (Ra) per la creazione di una linea di paste ripiene firmate "Gianfranco Vissani". Oltre ai ripieni, Vissani ideerà anche sughi intriganti. cod 15689

AFIDOP
ASSOCIAZIONE Formaggi Italiani
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

In aumento le vendite di formaggi Dop

I formaggi italiani Dop, nel corso del 2009, hanno visto aumentare i volumi dell'1,1% rispetto all'anno precedente, tanto che ne sono stati venduti oltre 183,6 milioni di kg nella Gdo. I consumatori non rinunciano alla qualità, ma sono più sensibili al prezzo e approfittano delle promozioni. cod 15473

DolceDì: lo zucchero delle mele

La Rigoni di Asiago ha presentato un nuovo tipo di zucchero: DolceDì, lo zucchero delle mele dalle qualità salutistiche. DolceDì ha la consistenza di uno sciroppo denso che si scioglie facilmente sia nelle bevande calde sia in quelle fredde. cod 15686

Il Veneto nel vasetto con Valbona

In occasione dell'ultima edizione di Cibus l'azienda veneta specializzata nella trasformazione di verdure fresche destinate al settore del retail e del catering ha presentato la qualità dei suoi prodotti. E fa il punto, aggiornato, della situazione sul comparto dei sottoli e dei sottaceti. cod 15692

Carrelli armadio

Tutto il cibo caldo e freddo trasportabile in cucina e in sala

di Sergio Pezzotta

I carrelli armadio per piatti sono strumenti indispensabili nella ristorazione ed è importante che abbiano precise caratteristiche di funzionalità, praticità e resistenza per agevolare l'attività dell'operatore e la scorrevolezza del servizio in sala e in cucina.

Riportiamo tre esempi di carrelli realizzati dalla Metalcarrelli di Bellaria Igea Marina (Rn). C'è il modello neutro 3350-PME105 con struttura tubo e lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata, pannelli lateriali fra cui è interposta una coibentazione in poliuretano e sportelli in vetro trasparente temperato a norme antinfortunistiche, apribili a 180°, su due lati contrapposti. Il carrello è dotato di maniglie di spinta isolate su due lati, paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia, ruote piroettanti con freno. In più contiene 15 griglie in acciaio verniciato "Rilsan": le griglie sono inserite su guide a cremagliera con passo di 60 mm, in questo modo può essere variato il numero e la distanza fra esse in maniera indipendente. La superficie di appoggio di ogni griglia è di 65x65 cm ed è adatta a sostenere piatti di ogni forma e dimensione oppure coppette, tazze, fiamminghe eccetera.

Sergio Pezzotta
AD Ros Spa, presenta le novità di prodotti e attrezzature per la ristorazione

Il carrello refrigerato 3370-PME109 ha tutte le caratteristiche strutturali del modello neutro e in più garantisce una refrigerazione ventilata con una temperatura di esercizio da +4 a +10°C. La temperatura è controllata da un termostato, supporta una tensione di rete di 230 Volt monofase - 50/60Hz e una potenza elettrica installata di 480 W.

Il modello 3360-PME107 è riscaldato da un riscaldamento ventilato per una temperatura di esercizio fra i 30 e i 70°C, controllata da un termostato e una spia rossa di segnalazione del funzionamento della resistenza. Inoltre è possibile umidificare il vano interno tramite apposita vaschetta; la potenza è di 1.600 W e ha tutte le caratteristiche strutturali degli altri due modelli.

cod 15421

LINEA SODASTREAM FIRMATA DA KARIM RASHID - Sodastream, impegnata nella preparazione domestica di bevande gasate, ha presentato la linea in edizione limitata creata dal designer Karim Rashid. I gasatori Sodastream contribuiscono a eliminare l'inquinamento e i rifiuti causati dal trasporto e smaltimento di bottiglie di plastica. *cod 15350*

PESCE, INDISPENSABILE ALLEATO PER STARE BENE - Rio Mare, leader nel mercato del tonno in scatola, ha presentato a Milano la review scientifica elaborata da Nutrition foundation of Italy (Nfi) - Centro studi dell'alimentazione, che illustra gli studi più recenti sui benefici del pesce per una vita sana. La missione di Rio Mare è da sempre la ricerca dell'eccellenza. **(M.B.)** *cod 15192*

LINEA VERDE DI MANERBIO, OGNI GIORNO LA FRESCHEZZA La gamma dei prodotti Dimmidisì spazia dalle insalate e dalle verdure fresche pronte in busta alle zuppe di verdura, dal purè fresco agli snack di frutta fresca fino ai frullati freschissimi di frutta. La Linea Verde è l'evoluzione dell'azienda fondata nel 1991 dai fratelli Giuseppe e Domenico Battagliola. **(R.O.)** *cod 15162*

UNA "PERLA" DI CASEIFICIO NEL SALERNITANO - La Perla del Mediterraneo è un caseificio che produce mozzarella di bufala all'ombra dei templi di Paestum a Capaccio (Sa): un centro dove tutto è in movimento, soprattutto la ricerca di innovazioni che riguardano il prodotto e il mercato. Tra le novità più importanti la commercializzazione delmozzarella di bufala senza lattosio. **(P.D.L.)** *cod 15622*

Novità accessori Microplane, indispensabili in cucina

Tecnologie all'avanguardia, alta qualità dei prodotti: queste le caratteristiche che hanno reso le grattugie Microplane dei veri e propri must per gli appassionati di cucina di tutto il mondo. Ora l'azienda statunitense vuole fare un ulteriore passo in avanti e utilizzare il proprio *know how* perché, in cucina, ogni azione quotidiana si trasformi in un gesto semplice e in un vero e proprio piacere.

Vanno in questa direzione i nuovi prodotti che l'azienda presenta: gli accessori della Serie Easy Prep (*peelers* per verdure, con lama liscia in nero o con lama seghettata in rosso; rotella per pizza) e le nuove grattugie della Serie Gourmet, che sono ideali per grattugiare formaggi stagionati e morbidi, cavoli, patate, mele eccetera.

Tutte queste novità sono visibili e anche acquistabili sul sito della Coltelleria Collini di Busto Arsizio (Va).

cod 15313

Bruciatore Ceky, semplice per una pizza di qualità

La cottura della pizza a legna ha sempre esercitato un certo fascino sui clienti di numerose pizzerie italiane, ma ha inevitabilmente creato numerosi problemi legati alla gestione e alla manutenzione del forno e della canna fumaria. Come risolvere tutti i "fastidi" legati alla gestione di un forno a legna, mantenendo al contempo inalterato il risultato e il gusto della buona pizza tradizionale?

La soluzione è già disponibile da diversi anni, grazie all'introduzione del bruciatore a gas; un apparato semplice e di facile utilizzo che permette di utilizzare il forno in maniera efficace ed efficiente. Il bruciatore viene montato all'interno della camera di cottura, sostituendo la tradizionale fonte di calore con un apparato che genera la fiamma in modo pulito e completamente igienico. I vantaggi legati all'utilizzo di un forno a gas sono molteplici: il forno e la canna fumaria resteranno sempre puliti, eliminando fuliggine e ceneri, la gestione quotidiana sarà molto più economica e immediata. L'utilizzo del bruciatore a gas all'interno di un forno Ceky garantisce un costo massimo di gestione pari a 0,7 euro all'ora alla massima potenza.

La regolazione della temperatura diventa semplice, grazie alle diverse regolazioni che gestiscono la potenza della fiamma all'interno del forno. I problemi di legna bagnata, insetti e spazi per lo stoccaggio diventeranno solo lontani ricordi e il forno sarà al contempo anche più capiente, grazie al risparmio di spazio sul piano di cottura. Il bruciatore Ceky garantisce inoltre gli stessi risultati ottenuti tramite la cottura a legna,

grazie alla perfetta omogeneità di temperatura nella camera e sul piano del forno: l'evoluzione della cottura a legna comporta semplicità e risparmio. *cod 15533*

Forni Ceky
via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)
Tel 030 9972249 - Fax 030 9972818
www.ceky.it

Restyling di logo e packaging

Nuovo look per Debic con la qualità di sempre

Debic

Quando i talenti si incontrano.

Il logo Debic si presentava fino ad oggi semplice e riconoscibile: il carattere stilizzato, i colori e la linea che lo avvolge sono da anni simbolo della genuinità delle materie prime proposte dal marchio. Ebbene, la forma ellittica originaria è stata mantenuta, ma ne sono stati semplificati l'effetto e la resa grazie all'introduzione del grigio, che vuole rimandare volutamente all'ambiente professionale più congeniale al marchio: le cucine e i laboratori, in cui predomina l'utilizzo dell'acciaio. Un design più elegante e una grafia lievemente arrotondata.

Dopo la recente realizzazione della nuova famiglia dessert, il marchio, che fa capo alla multinazionale belga FrieslandCampina, ha rinnovato lo stile del logo e del pack. La volontà di identificare al meglio produttore, funzionalità e offerta del prodotto, oltre ad alcune notizie base come utilizzo, valori nutrizionali e tempi di conservazione dello stesso, hanno spinto il marchio a rimodernarsi e rinnovare lo stile.

Le bottiglie non cambiano, la praticità della chiusura con tappo a vite viene aggiunta su tutte le confezioni da 1 litro e riconfermata su quelle da 2 litri. Le etichette, invece, quali portabandiera dell'offerta Debic, si sono adeguate al nuovo marchio e si sono evolute per sottolineare meglio le peculiarità dei diversi prodotti e il loro utilizzo. Via libera a frusta, tegame e planetaria, per rimandare agli utilizzi specifici di ogni referenza; ma via libera anche a colori e immagini che distinguano con più chiarezza ogni prodotto.

Grazie ai colori sarà possibile distinguere fra posizionamenti di prodotto diversi: le panne multiuso (32%, 35%, Vegetop, Natop e Duo) saranno identificate con il colore azzurro; le panne da cucina (Culinaire) dal colore bordeaux; e le panne a valore aggiunto, studiate per usi specifici (come Prima Blanca e Stand & Overrun) dal colore blu. *cod 15359*

foto Emu

Estate è tempo di dehors

Tende, ombrelloni e gazebi la fanno da padrone

di Ginevra Savino

Arriva l'estate, cresce la voglia di sole e di godersi l'aria aperta. Anche da parte dei pubblici esercizi che tendono ad allargare i propri spazi verso l'esterno, alla ricerca di nuove opportunità per aumentare il business e soddisfare il cliente.

Per i bar, ad esempio, il dehors è anche un modo per connotare il locale, per favorire la socializzazione, mentre per il ristorante ci si trova di fronte a un'opportunità reale di crescita in termini di numeri, di coperti e quindi di guadagno. Occorre però distinguere tra le diverse opzioni che si presentano, perché ci sono le strutture temporanee stagionali, con ombrelloni, tavolini e sedie che a fine serata vanno radunate e tolte dallo spazio pubblico, e poi ci sono i gazebi, le pergole e le strutture chiuse che diventano dei veri prolungamenti della sala da usare tutto l'anno. E proprio la formula "aperto-chiuso" ha fatto in molti casi la fortuna di numerosi locali. Protagonisti delle oasi di relax sono tende, ombrelloni e gazebi: soluzioni che si collocano a metà fra elementi funzionali e complementi di arredo grazie alle varianti e all'ampia scelta di materiali e tessuti messi a disposizione della aziende produttrici.

Un trittico che funziona: ogni locale sceglie la soluzioni più adatta e la personalizza, rendendola più o meno adattabile a specifici contesti da valutarsi caso per caso. Anche perché la legge in materia è abbastanza rigida e ogni comune detta le "sue" regole. In Italia esistono 8mila comuni con 8mila regole diverse e ciascuno fa quello che vuole. Il nostro è il Paese dei centri storici e delle piazze dove si affacciano edifici spesso di pregio architettonico, ma vive anche di turismo per il 12% del suo prodotto interno lordo e un po' di attenzione da parte degli amministratori pubblici all'arredo urbano non guasterebbe: attraverso delle linee guida precise, per strada non si vedrebbero strutture delle più svariate forme e colori e gli ambienti esterni si integrerebbero meglio con lo spazio circostante. E qualche città, in questo senso, si sta già muovendo: è il caso di Milano e del suo recente progetto di armonizzazione dell'arredo urbano e dei relativi colori in vista dell'Expo 2015.

Emu Shade

Novità per il 2010, questa famiglia di coperture da esterni realizzata dal centro ricerche di **Emu** (**www.emu.it**) in collaborazione col designer francese Christophe Pillet. Un progetto ampio con un sistema di equilibri e leve che facilitano le fasi di apertura e chiusura. Materiali innovativi e design accattivante, qualità, resistenza fanno di questi ombrelloni accessori ideali per completare l'arredamento degli spazi all'aperto. Disponibili in diverse dimensioni, nella versione palo laterale e centrale. L'ombrellone a palo laterale ha struttura in alluminio e viterie in acciaio inox. Teli in poliestere. Sistema di apertura tramite manovella.

Cosa prevede la legge

La legge definisce dehors gli spazi di ristoro all'aperto nessi ai locali di pubblico esercizio di somministrazione. Il Regolamento per l'occupazione di aree pubbliche per spazi di ristoro all'aperto prevede che s'intendono per:

a) arredo urbano: tutti gli elementi (ad es. sedie, pedane, tavoli, coperture, illuminazioni, delimitazioni) che possono essere collocati all'esterno degli esercizi pubblici al fine di creare spazi per il ristoro all'aperto;

b) dehors: l'insieme degli elementi singoli o aggregati, mobili, smontabili o facilmente rimovibili, posti

Pergola Maltesta

Struttura ideale per coprire grandi spazi esterni, realizzata in ferro lavorato, zincata a caldo e verniciata a polveri epossidiche color antracite. La pergola è suddivisa iper campate modulari di varie dimensioni (384x484x584 cm), assimilabili; la copertura standard è realizzata in pvc ignifugo color champagne o bianco. **Unosider** (**www.unosider.com**) propone una vasta gamma di soluzioni per ogni tipo di esigenze, dal dehor estivo, con strutture più semplici ma sempre di impatto estetico, al dehor continuato e a padiglione, per sfruttare ogni momento dell'anno, completo e curato in ogni dettaglio, in alcuni casi dei veri e propri interventi architetturali.

temporaneamente in modo funzionale e armonico sul suolo pubblico, o privato ad uso pubblico così come emerge dal titolo costitutivo, che costituisce, delimita e arreda lo spazio per il ristoro all'aperto annesso ad un pubblico esercizio di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, come definito nella disciplina di settore. Il dehors deve essere costituito da manufatti caratterizzati da precarietà e facile amovibilità, in quanto diretto a soddisfare esigenze temporanee.

L'occupazione di suolo pubblico richiede preventivamente un'autorizzazione. Si deve presentare richiesta per il rilascio della concessione all'amministrazione comunale (diverso da comune a comune in tutta Italia): tale autorizzazione può essere permanente o temporanea. Inoltre, l'installazione del depor su aree pubbliche è soggetta al canone o alla tassa per l'occupazione degli spazi pubblici. Ma c'è di più: in presenza di vincoli di tutela ambientale e monumentale determinati dalla legge 22/01/2004 n. 42, si devono ottenere preventive autorizzazioni anche da parte della sovrintendenza dei beni culturali. è il caso delle installazioni poste nei centro storici cittadini.

Ombrellone Royal

Con struttura decentrata in alluminio, viteria in acciaio inox e telo in acrilico, capostipite della stirpe **Poggesi** (**www.poggesi.it**), si basa sull'innovativo brevetto per gli ombrelloni con struttura laterale. Ampia la scelta dei colori sia per la struttura in alluminio sia per il telo dell'ombrellone. L'ombrellone si apre con due arganelli che permettono la regolazione dell'altezza e l'apertura del telo che si può inclinare grazie ad un terzo dispositivo. Il telo con soffietto antivento rigido rialzato è ampiamente personabilizzabile con la scelta del disegno della mantovana e del colore del bordino di finitura. Può essere corredato con dei teli laterali che dal telo scendono fino a terra, delle vere e proprie pareti laterali che nel periodo invernale, lo rendono un ambiente chiuso, riscaldabile.

Ombrellone, moderno e molto versatile

Dimentichiamoci il tradizionale ombrellone di una volta. I modelli a catalogo dei principali produttori sono belli, estetici, funzionali per garantire un riparo ottimale e poca invasività permettendo di sfruttare al massimo gli spazi senza creare vincoli alla circolazione e al posizionamento di sedute e tavoli. Generalmente la piantana centrale è quasi sempre sostituita dalle versioni con il palo laterale, molto comoda da posizionare; c'è poi una zavorrata adeguata alla base necessaria per garantire la stabilità. L'ombrellone può ruotare e offrire una copertura a 360°, spesso tramite semplici comandi ad argano.

Per aree di grandi dimensioni esistono modelli a doppia o quadrupla copertura. La struttura può essere in legno per esterni (tek trattato) in metallo verniciato o zincato per assicurare la protezione da agenti atmosferici.

Tra i vantaggi di una scelta del genere c'è certamente la libertà di posizionamento, la facilità di montaggio e rimessaggio durante l'inverno, l'orientamento. Certo, però, rimane la variabile vento, che è il nemico numero uno degli ombrelloni. Ma anche qui c'è una soluzione: numerosi modelli sono dotati di valvola per lo sfogo del vento, anche se nel momento in cui il vento è molto forte l'ombrellone deve essere chiuso per sicurezza.

Ristorante Al Portico

La trasformazione di una tipica cascinetta lombarda in un ristorante di Cremona, mediante la realizzazione di vetrata pieghevoli serie Leonardo modello ZIP a libro, sul preesistente portico con colonne in mattone e travi in legno e l'installazione di finestre a taglio termico, dalle grandi dimensioni, nell'ambiente che fu il fienile. Gli ambienti si sono trasformati in vere e proprie sale, riscaldate mediante camini e stufe d'epoca, che supportate da un'adeguata fornitura di riscaldatori a raggi infrarossi, sono in grado di fornire un elevato comfort ai clienti. Si tratta di un adelle realizzazioni firmate dall'azienda **Datura** (**www.daturasrl.com**).

La tenda, evergreen

La soluzione più familiare e immediata è la tenda con la struttura a bracci a pantografo, manovrabile sia manualmente sia motorizzata; può essere integrata da piantane d'appoggio mentre la struttura a tutta apertura fornisce alla tenda un supporto maggiore nella parte di massimo sbalzo. Questa opzione garantisce una

segue a pagina 84

Cristaltelescopica

Tenda a caduta, verticale costruita con prestigiosi prodotti in commercio, alluminio 60/60 spessore 1,8, cristal 650, Pvc precontraint ignifugo e soprattutto certificata CE con resitenza al vento fino a 130 km/h. Adatta a chiudere porticati e gazebo, disponibile in tre colori (marrone, grigio e bianco). Un articolo firmato da **Cristaltenda** (**www.cristaltenda.com**) che non richiede eccessiva manutenzione, semplice pulizia con panno morbido e leggermente umido, al massimo con una goccia di sapone neutro. Risponde alle richieste di mercato del settore in quanto facilmente adattabile alle più svariate situazioni e alla sempre maggiore richiesta di creare "zone fumatori" e aree esterne protette da pioggia e vento specialmente in primavera e autunno.

Galileo retrattile

Nuovo modello di ombrellone a braccio con sistema di apertura retrattile che permette la facile chiusura dell'ombrellone anche in presenza di arredo. Si tratta di un sistema rivoluzionario presente sul mercato perché **Scolaro** (**www.scolaro-parasol.it**), nel progettare e sviluppare, ha tenuto conto di: apertura e inclinazione facilitata, estetica, molta attenzione nel prevedere eventuale assistenza o facile riparazione anche ad opera dell'utente finale. Si presenta in alluminio verniciato a polveri colore antracite, colori a richiesta ed è disponibile nelle seguenti dimensioni: 3x4 m oppure 3,5x3,5 m.

continua da pagina 83

zona con i vantaggi delle strutture fisse (stabilità e riparo) anche se si sacrifica la flessibilità. Anche in questo caso numerosi sono i vantaggi: dalla praticità di impiego alle ampie possibilità di personalizzazione dei tessuti e dei colori fino all'installazione fissa che non vincola a operazioni di smontaggio. Ma anche qui il posizionamento è vincolato e la struttura è vulnerabile all'azione del vento: meglio prevedere una protezione soprattutto nei mesi invernali, per preservare la colorazione ed evitare accumuli di sporco.

Gazebi e strutture fisse, i re del dehors

Veri e propri prolungamenti della sala. Si basano su strutture che, pur soggette a un eventuale riposizionamento, sono simili a soluzioni di tipo fisso anche se molto meno vincolanti. Molte e sempre più tecnologiche le varianti: strutture ripiegabili o telescopiche in alluminio, rivestite in copertura e lateralmente con tessuti o pvc e con il montaggio simile a quello di una tenda da campeggio. Oppure gazebi modulari in legno (tek per esterni) che una volta assemblati si possono associare a veri e propri chioschi. Spesso infatti sono concepiti come strutture permanenti. Per questo stile ed eleganza li caratterizzano, insieme a eccellenti resistenza e stabilità.

Ovvio che prevedono anche maggiori esigenze di manutenzione e un costo piuttosto cospicuo. In questo caso diventa d'obbligo anche l'arredo outdoor da scegliere e curare nei dettagli: tessuti idrorepellenti e impermeabili molto resistenti, antimacchia, oleorepelltni, anti-muffa e anti-umidità, sedute e tavoli di design. Anche il fattore estetico vuole la sua parte e quindi ci si può sbizzarrire in una scelta notevole di colori (chiari e brillanti, vistosi o sobrii, tinta unita o colorati).

L'incognita dell'inverno

Più problematico è il mantenimento dell'efficienza e del comfort delle strutture nelle stagioni più fredde. Bisogna, infatti, considerare e scegliere una copertura che sia in grado di garantire tenuta all'acqua e di sopportare il carico della neve, prendendo come valore di riferimento le precipitazioni notturne, in modo che al mattino l'addetto possa intervenire rimuovendo manualmente la neve dalla copertura. Il suggerimento che viene dato è di mantenere riscaldato il dehors durante la notte, quando nevica, per facilitare lo scioglimento della neve sul tetto.

Per quanto riguarda il fattore riscaldamento, sono vietati i funghi a gas negli spazi chiusi, la tecnologia dei riscaldatori a infrarossi è quella comunemente adottata, anche se spesso riscalda spalle e testa lasciando le gambe al freddo. Inconveniente che si può superare con le pedane termo-radianti di nuova generazione dotate di sottile film con resistenza elettrica a basso voltaggio. Alcuni modelli di riscaldatori integrano delle lampade che possono funzionare anche in maniera indipendente dal riscaldamento. In tal modo un solo apparecchio serve in tutte le situazioni e illumina l'ambiente. *cod 15616*

Jumbo

Un prodotto particolare e innovativo, ideale per grandi terrazze di ambienti privati e pubblici, in quanto permette di avere un'area di ombra pari a 90 m^2. La tenda da sole Jumbo realizzata da **Stobag** (**www.stobag.it**) è stata ideata con la tecnica a braccio telescopico per avere il telo sempre ben teso, in modo perfetto, fino a coprire una sporgenza pari a 5 m. Sono presenti ben sei speciali bracci telescopici brevettati, questo per far sì che in ogni posizione ci sia la garanzia di una costante tensione del tessuto.
Questi bracci, rendono la struttura altamente stabile, fino ad una larghezza massima di 18 metri: perciò si tratta di un prodotto di qualità elevata, che unisce alla tecnologia anche un tocco di eleganza e di modernità.

foto Datura

A ciascuno la sua Tavola

L'incontro tra forma e materia in quattro proposte

di Ezio Zigliani

Più volte ci siamo chiesti, anche attraverso queste pagine, quale fosse il rapporto tra cibo e design. Dalla domanda sono scaturite diverse risposte che ci hanno convinto del fatto che non esistano confini precisi capaci di contenere questo dibattito. All'ultima edizione di Cibus, la rassegna parmense dell'enogastronomia, ci siamo imbattuti, quasi per caso, in uno stand che sprizzava creatività da ogni angolo e da quattro parole con **Marco Bonaldo** di Galateo&friends, realtà ligure guidata da amanti dell'estetica e del buon cibo, è emerso che... «è la ricerca estetica che lega l'eccellenza del cibo al design. L'ideale piacere di assaporare cibi squisiti in una scenografia particolare e coinvolgente. La percezione di armonia che lega gli elementi. L'incontro tra forma e materia».

Riusciamo ad immaginarci delle situazioni concrete? «Abbiamo pensato - ci ha spiegato Bonaldo - a quattro momenti tematici del nostro quotidiano (*nelle foto ne vediamo alcuni*): Embassy, una tavola formale, per inviti ufficiali, forme importanti dal colore bianco con accessori preziosi. Engagement, una tavola per un tête à tête en amoureaux! Forme morbide un due tonalità bianco e avorio per rendere indimenticabile una cena romantica tra due innamorati. Down Town, tavola smart, urbana nei toni del grigio e dalle forme squadrate per una cena metropolitana. & friends, una tavola conviviale dalle forme semplici nei colori del mastice, per una serata tra amici».

Jacqueline Morabito, designer francese di gran fama ha immaginato queste quattro tavole per Galateo&friends con il suo tocco di

purezza di stile che la contraddistingue. In che modo la tavola, oltre che attraverso quanto proposto dagli chef, può trasmettere emozioni? «Una tavola ben presentata è fondamentale per la perfetta riuscita di una serata. Si dice che si mangia anche con gli occhi, e dunque oltre alla competenze culinarie deve crearsi un'armonia e un equilibrio tra i vari elementi. Una bella tovaglia di lino candido, un prezioso bicchiere di vetro soffiato di Murano, una candela speciale, una colonna sonora, un piatto fatto a mano da maestranze italiane. Questo mix tra decorazione e cibo si sposa per offrire la migliore espressione del buon vivere italiano che fa scuola nel mondo "il buono racchiuso nel bello". Spesso un'indimenticabile esperienza gastronomica è caratterizzata anche da un decoro particolare, da dettagli che esaltano il gusto attraverso la vista».

In che modo il galateo, il culto della proporzione, è cambiato negli ultimi anni? È sempre valido quanto scritto nel 1500? Dovremo aspettarci cambi di tendenza? «Direi che il galateo è sempre valido - ribadisce Bonaldo. È chiaro che c'è un aggiornamento continuo sulla base del variare dei nostri comportamenti e del nostro socializzare. Io sono convinto che sia sufficiente una naturale attitudine nel proporsi garbatamente agli altri». *cod 15672*

Isnart, nuovo Cda

Maurizio Maddaloni neo presidente Alla vicepresidenza Alfredo Zini

Rinnovo al vertice per Isnart, l'Istituto nazionale di ricerche turistiche del sistema camerale. Nuovo presidente è stato nominato **Maurizio Maddaloni** (*nella foto*), che subito dopo l'elezione ha sottolineato l'importanza della presenza nel nuovo Cda del presidente di Unioncamere Ferruccio Dardanello che «indica [...] una grande attenzione strategica alle tematiche del turismo».

«Concentreremo i nostri sforzi sulla qualità delle imprese turistiche, attraverso il potenziamento delle iniziative già in atto, a partire dal marchio volontario, coinvolgendo tutte le regioni italiane - ha poi affermato Maddaloni - convinti che un'offerta competitiva sia l'unica arma a disposizione per vincere la concorrenza dei mercati europei limitrofi e di numerosi paesi asiatici e africani che possono contare su manodopera a basso costo e regimi fiscali particolarmente vantaggiosi per le imprese turistiche».

Vice presidente è stato nominato Alfredo Zini, già vicepresidente Fipe. Presidente onorario: Renato Viale. Consiglieri: Ferruccio Dardanello, presidente Unioncamere e presidente Cciaa di Cuneo; Giancarlo Deidda, presidente Cciaa di Cagliari; Rodolfo Giampieri, presidente Cciaa di Ancona; Manlio Maggioli, presidente Cciaa di Rimini; Giorgio Mencaroni, presidente Cciaa di Perugia; Norberto Ricci, presidente Cciaa di Massa e Carrara; Giovanni Tricca, presidente Cciaa di Arezzo; Giuseppe Tumino, presidente Cciaa di Ragusa. Collegio sindacale: Alessia Bastiani; Antonio Guastoni; Luigi Litardi. Sindaci supplenti: Marzio Baiocco; Sandro Pettinato.

cod 15704

NOTE BIOGRAFICHE

Nato a Napoli, 55 anni, imprenditore del settore turistico e titolare di agenzie di viaggio specializzate nel settore dell'incoming internazionale. Attualmente ricopre i seguenti incarichi: presidente della Camera di commercio della provincia di Napoli; presidente di Confcommercio Campania; componente del Consiglio nazionale di Confcommercio; consigliere nazionale di Fiavet e presidente onorario della Fiavet Campania-Basilicata. È vice presidente di Fasdac, il fondo di assistenza nazionale per i dirigenti del Terziario. Fin dal 1995 è stato componente del Consiglio e della Giunta della Camera di commercio della Provincia di Napoli. Ha ricoperto inoltre l'incarico di vice presidente di Promuovi Italia e di consigliere dell'Enit.

ZINI, NEBIOLO E CERRONI NUOVI VICEPRESIDENTI FIPE

Sono stati nominati 3 nuovi vicepresidenti nazionali di Fipe-Confcommercio (la Federazione italiana dei pubblici esercizi), che si aggiungono così agli altri 3 vicepresidenti - Giancarlo Deidda, Aldo Cursano e Ilenio Serotto - che erano stati confermati all'indomani della designazione a presidente di Lino Stoppani. Le nuove nomine sono state per: Alfredo Zini, già consigliere delegato Fipe per la Ristorazione; Carlo Nebiolo del ristorante Marco Polo di Torino, vicepresidente di Ascom-Confcommercio Torino e presidente dell'Epat subalpina (l'associazione di categoria dei pubblici esercizi di Torino e provincia); e Giuseppe Cerroni, direttore generale di Autogrill. «Interpreto la nomina alla vicepresidenza nazionale di Fipe - ha commentato **Carlo Nebiolo** - come un importante segnale di riconoscimento e attenzione al lavoro da noi svolto in questi anni a tutela del territorio e delle categorie imprenditoriali rappresentate».

cod 15354

COMMERCIATI, ARIGIANI E IMPRESE UNITI IN UNA "RETE"

Nasce ufficialmente a Roma, lo scorso 10 maggio, "Rete Imprese Italia", il nuovo organismo di rappresentanza che vede per la prima volta insieme commercianti, artigiani e piccole imprese. Primo timoniere designato è Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio. La nuova associazione unisce due milioni di aziende italiane.

cod 15442

Il futuro in rosa della ristorazione, con Fipe "in rete"

di Rosanna Ojetti

Coniugare una carriera professionale brillante nel settore della ristorazione con una vita familiare altrettanto felice e appagante si può. È quanto è emerso dal convegno "Il futuro rosa dell'impresa in rete", promosso dalla Fipe. Il progetto "Fipe Rosa - Formazione innovativa pubblici esercizi verso l'eccellenza" nasce dall'idea di creare una rete di imprenditrici impegnate professionalmente nella ristorazione, di individuare percorsi di innovazione e supporto nella convinzione di poter rafforzare il ruolo della donna imprenditrice coniugando, al tempo stesso, gli aspetti dell'attività professionale con quelli della vita privata.

Per la Fipe, infatti, è importante testimoniare che è possibile per le donne riuscire a declinare esigenze e bisogni sia come imprenditrici sia come persone. Il progetto, che si colloca nelle azioni finanziate dal ministero del Lavoro nell'ambito della legge 125/91, tende a rafforzare nelle imprenditrici coinvolte la consapevolezza di essere portatrici di una cultura imprenditoriale rinnovata, fondata su marketing e fidelizzazione del cliente.

cod 15530

Il buon gelato artigianale in mostra a Longarone

Dopo il successo riscosso con la celebrazione dei 50 anni della fiera e la percezione unanime di ripresa del comparto, la Mig (Mostra internazionale del gelato artigianale) guarda a nuovi traguardi di sviluppo e crescita, in linea con l'evoluzione e le sempre nuove esigenze della professione di gelatiere. In fase organizzativa la 51ª edizione, in programma dal 28 novembre al 1° dicembre 2010 a Longarone (Bl), con l'avvio della raccolta delle adesioni alla rassegna che vuole confermarsi occasione privilegiata di incontro per i gelatieri e momento indispensabile per essere informati sulle nuove proposte presentate dalle aziende di settore.

Longarone Fiere, forte del collegamento diretto con molte associazioni e comitati di gelatieri in Italia e all'estero, oltre all'aspetto espositivo vuole rafforzare il proprio ruolo di riferimento per la promozione e la valorizzazione generale del gelato artigianale. In quest'ottica, dopo aver collaborato con Artglace alla realizzazione della seconda giornata europea del gelato artigianale a Bruxelles, alla Mig è stato riservato uno spazio di grande prestigio nell'ambito del "Firenze gelato festival", che si è tenuto nel capoluogo toscano dal 28 al 30 maggio. Qui in collaborazione con il Comitato dei gelatieri toscani, ha allestito una mostra storica sul gelato con dimostrazioni di preparazione di gelato con i macchinari d'epoca grazie alla collaborazione dei maestri gelatieri della valle di Zoldo. Un'analoga iniziativa troverà poi spazio anche ad Agugliano (An), in occasione del "Gelato festival artigianale", organizzato nella cittadina marchigiana il 12 e 13 giugno. Sempre di gelato artigianale e del ruolo storico ricoperto dai gelatieri delle vallate bellunesi e dalla Mig si parlerà anche a Klagenfurt, capitale della regione austriaca della Carinzia, in occasione della manifestazione promossa dal Consolato Italiano per la festa della Repubblica.

Iniziative, queste, che si aggiungono all'ormai consolidata formula del concorso nazionale "Festival d'autore" finalizzato a diffondere la professione di gelatiere tra i giovani, che viene quest'anno ulteriormente potenziato con l'inserimento di nuove fasi di selezione, che andranno a coinvolgere un numero sempre maggiore di Istituti alberghieri in diverse regioni italiane. *cod 15255*

In Alto Adige torna la 3 giorni di "Speckfest"

Il delizioso speck Alto Adige Igp rinnova l'invito a tutti i buongustai a partecipare alla festa dello speck che si terrà come di consueto a Santa Maddalena (Bz), paesino pittoresco alle falde delle Odle. Dopo il successo dello scorso anno, quest'anno la manifestazione dedicata al salume più tipico e prelibato dell'Alto Adige e arrivata all'ottava edizione, durerà ben 3 giorni, dal 1 al 3 ottobre.

Durante quest'evento all'insegna del gusto e della tradizione avranno luogo manifestazioni musicali, un mercatino di prodotti artigianali, tra cui miele e marmellate fatti in casa. Il pane tipico dell'Alto Adige e il burro fresco di produzione artigianale garantiranno il migliore abbinamento allo speck. Fra le specialità altoatesine merita un posto d'onore perché la sua produzione è un'arte di tradizione secolare con la regola "Poco sale, poco fumo e molta aria". *cod 15187*

Libri in tavola Narrare la vita attraverso il cibo

Sul palcoscenico del Teatro dell'arte della Triennale di Milano è stato presentato il progetto "Narrare la vita attraverso il cibo" che affronta il tema dell'alimentazione nei suoi più svariati aspetti attraverso lo strumento della narrazione letteraria. La rassegna, che parte a maggio per proseguire fino al 2015, è iniziata raccontando storie di Milano, della Lombardia e di tutta Italia per poi coinvolgere scrittori internazionali. **(M.F.)** *cod 15158*

Cibo e territorio al Salone del gusto

«Torino sarà la più grande agorà sulle tematiche alimentari in occasione del Salone del gusto. Prima realtà di questo tipo al mondo, sarà un grande salone e una grande terra madre, per contenuti, progettualità, idee e per il contesto in cui avviene, un periodo di crisi planetaria, una crisi entropica, crisi della quale tutti dobbiamo prendere atto soprattutto con i nostri comportamenti abituali. Troppi sono gli sprechi di cibo: 4mila tonnellate al giorno nel nostro paese, 22mila tonnellate negli Usa, 50mila nella nostra Europa. Al cibo non diamo più valore, il cibo ha solo più prezzo. È un come combustibile, ci chiediamo solo quanto costa? Non quanto vale e deve sempre costare di meno. È indispensabile tornare ad avere rispetto per il cibo. Occorre rafforzare l'economia locale, unica prospetiva forte per il futuro del mondo».

Sono le parole forti di **Carlin Petrini** alla presentazione dell'8ª edizione del "Salone del gusto", che si tiene dal 21 al 25 ottobre al Lingotto Fiere di Torino, organizzato da Regione Piemonte, Città di Torino e Slow Food. Saranno oltre 200 i presidi Slow Food, con new entry 7 italiane e una dozzina del mondo. **(P.G.)** *cod 15596*

A Felino, lunga è la notte per i buongustai

Sabato 26 giugno dalle 19 a Felino (Pr) prenderà il via per il secondo anno "La notte dal palato fino", una lunga serata dedicata ai prodotti tipici del Parmense, alla musica e al divertimento con un'attenzione speciale per il salame di Felino. Tanti gli eventi che invaderanno le piazze della città. Oltre all'allestimento di una mostra-mercato con vini, salumi, formaggi, aceto balsamico, frutta biologica e altri cibi selezionati. *cod 15591*

AGENDA Giugno - Settembre

calendario completo su www.italiaatavola.net

5-6 giugno
Radda in Chianti (Si)
Radda nel bicchiere
Kermesse dedicata al vino e ai prodotti del Chianti
cod 15227

5-7 giugno
Monte Carlo (Monaco)
Monte Carlo wine festival
Festival del vino
cod 2291

5-13 giugno
Milano
Milano Food Week
Festival italiano del gusto
cod 15134

11-13 giugno
La Morra (Cn)
Libri da gustare
Salone del libro enogastronomico e di territorio
cod 14975

15-16 giugno
Colonia (Germania)
Gusto Italia
Salone alimentare dedicato a cibi e bevande italiani
cod 13877

19-27 giugno
Lido Valderice (Tp)
Festival internazionale del pane artigianale
cod 14760

19-27 giugno
Forlimpopoli (Fc)
Festa Artusiana
Degustazioni, laboratori di cucina, spettacoli, mercatini e riflessioni sul cibo
cod 14801

27-29 giugno
New York (Usa)
Summer fancy food & show
Salone internazionale di alimentari e bevande
cod 2124

5-7 settembre
Londra (UK)
Speciality fine food fair
Fiera del food&beverage
cod 2072

9-12 settembre
Bologna
Sana
Salone di alimentazione naturale, salute e ambiente
cod 2069
Milano
Macef
Salone della casa
cod 6084

Fano (Pu)
Festival del brodetto
Festival internazione del brodetto e delle zuppe di pesce
cod 14977

11-19 settembre
Rimini
Mondo natura
Salone del camper, caravan, campeggio, turismo
cod 4365
Luoghi
Rassegna dedicata ai turisti della "nuova" vacanza
cod 4366

12-15 settembre
Düsseldorf (Germania)
Hogatec
Sistemi e attrezzature per l'hotellerie
cod 1523

Policelli e la bufala

Vince la sua interpretazione della mozzarella campana a Paestum

di Vincenzo D'Antonio

Lo sfondo è quello magico dei templi di Paestum (Sa). Paestum è piana del Sele, bufale al pascolo. Qui, a ridosso dell'area archeologica si sta svolgendo la 5ª edizione del "Salone della mozzarella di bufala campana". Si comincia con una gara tra chef, chiamati a interpretare, flambé, un piatto che metta insieme il carciofo di Paestum Igp e la Mozzarella di bufala campana Dop. È un piacere vedere questi giovani all'opera ed è ancor più un piacere constatare che il vincitore è un docente dell'Ipssar di Lucera (Fg): Michele Policelli. Magistrale per guizzo creativo e tecnica il piatto che ha proposto e con il quale ha vinto: Lasagnetta con carciofi, mozzarella di bufala e agnello.

Parimenti, ci è piaciuto molto anche il piatto, dal nome "cavatelli di semola con carciofi e gamberi rossi in cestino di pane raffermo su fonduta di mozzarella, patate e pepe bianco", eseguito da Maurizio Calabrese, maitre de Le Trabe a Paestum.

Il tempo di uscire dalla sala dove si sono esibiti i cuochi e di applaudire il vincitore, e nella sala attigua ci si trova al cospetto con il grande Gennaro Esposito, patron de La Torre del Saraceno in quel di Seiano di Vico Equense (Na). Racconta del suo network di piccoli fornitori e spiazza il trend del chilometro zero, azzardando l'avvio del "frigorifero zero", ovvero della caduta tendenziale della necessità di conservare la gran parte degli ingredienti che vanno a sostanziare i piatti dello chef. Per la gioia degli astanti serve poi una parmigiana di pesce bandiera (*nella foto*).

Ci si accomiata da lui e nell'altra sala c'è Giuseppe Iannotti, espressione eccellente del Sannio rinascente. Anch'egli insiste sulla necessità di innescare realzione virtuosa e fiduciaria con i fornitori, preferibilmente locali. Ci perviene un suo piatto magistrale: guancia di maiale nero casertano cotto nella Barbera del Sannio (omonima di ben altre barbere piemontesi).

cod 15251

Marchio Ospitalità italiana prosegue la sua corsa

Tocca ad altre due province fregiarsi del Marchio "Ospitalità italiana". Sono 70 le realtà del settore turistico brindisino - tra alberghi, ristoranti, agriturismi e camping - che hanno ricevuto per il 2010 un'attestazione di qualità riconosciuta. La Camera di commercio di Brindisi, unitamente all'Isnart (Istituto nazionale ricerche turistiche) e con la collaborazione dell'azienda Isfores (Istituto superiore formazione ricerca e studi "Giuseppe Orlando"), ha aderito all'iniziativa.

Sono invece 42 le strutture ricettive di Biella e provincia che hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento: 11 hotel, 25 ristoranti e 6 agriturismi. Con la loro adesione al bando della Camera di commercio le strutture hanno scelto di adeguarsi volontariamente a un preciso disciplinare.

Brindisi

Il Marchio "Ospitalità italiana" è stato assegnato a 70 strutture dell'ospitalità brindisine: 26 alberghi, 24 ristoranti, 19 agriturismi e un campeggio. Rappresenta l'elemento distintivo del pregio e della professionalità del servizio offerto, al fine di garantire elevati standard qualitativi. La cerimonia di consegna degli attestati si è svolta presso la sala Verde della Camera di commercio di Brindisi, con l'intervento di Giovanni Cocco, direttore generale di Isnart, il quale ha illustrato i risultati raggiunti e gli obiettivi futuri che tale iniziativa avrà a livello nazionale. *cod 15362*

Biella

La partita del turismo si gioca sul campo della qualità e a vincere sono sia le strutture ricettive sia gli ospiti. È stata questa la sfida raccolta dalla Camera di commercio di Biella che anche per il 2010 ha aderito al progetto Marchio "Ospitalità italiana", lanciato da Isnart nel 1997 e che, ad oggi, vanta migliaia di strutture certificate in ben 80 province italiane. Quest'anno sono 42 le strutture ricettive di Biella e provincia che hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento: 11 hotel, 25 ristoranti e 6 agriturismi. *cod 15489*

L'AUTOLESIONISMO DEGLI OPERATORI *di Renato Andreolassi*

Trieste e Capriva, note liete e amare dell'**estate friulana**

In vista dell'apertura della stagione estiva alcune note sul Friuli. A Trieste piacevole come sempre. Città mitteleuropea con tappe obbligatorie dalla cattedrale al castello di San Giusto, a Piazza Unità d'Italia, fino al castello di Miramare. Ed ecco come sempre le note dolenti. Parco magnifico, prezzi dei locali pubblici un po' meno: due mezze minerali a 3,40 euro, un panino rucola e formaggio 4,50 euro, una caprese con mezzo panino a 7,50 euro. Totale 15,40 euro. Certo il paesaggio è incomparabile, ma un po' di controllo sui prezzi non guasterebbe.
Tutt'altra musica al castello di Spessa, a Capriva (Go), fra Trieste e Gorizia. Altra musica, altra accoglienza, altro mondo come si suol dire. Vale la pena arrivarci per un fine settimana. Qui si vive nel Collio, fra i colori di una primavera che tarda ad arrivare e i sapori di una stagione che sta dando ora il meglio di sè. Lo si scopre nella cucina della Tavernetta. Tonino Venica e Maurizio Dall'osto creano una cucina di terra unica. Dal territorio raccolgono il meglio. Luppolo, erbette, asparagi, ortiche per creare risotti e paste all'insegna della genuinità. Nessun condimento particolare se non la mestria nell'abbinare i prodotti poveri. Il tutto accompagnato da Ribolla gialla, Pinot e Torriani, vini doc di Pali Wine prodotti nei 30 ettari di proprietà insieme alla frizzante Boitina. Ne è geloso custode nei sotterranei il castello di Spessa dove Giacomo Casanova trascorse, fra vino e donne, giorni burrascosi nel 1772. Il tutto come citano le cronache di allora, all'insegna dell'ozio e del divertimento. E come poteva essere diversamente nella patria del Collio? Note liete quindi da Capriva. *cod 15493*

Percorsi all'aperto per scoprire il territorio in bici... da salvaguardare

Parliamo di bici e moto. Sì, perché fa sempre più tendenza scoprire o riscoprire luoghi e paesaggi all'insegna della tranquillità. Nei mesi scorsi ha compiuto 10 anni l'evento "Franciacortando" la passeggiata cicloturistica alla conoscenza della Franciacorta. Bella iniziativa, esemplare dal punto di vista ambientale. Vigneti, cantine, torbiere, il lago d'Iseo e ancora campi e viottoli. Ma... c'è un "ma".
La manutenzione delle piste ciclabili. Troppo spesso gli enti locali che realizzano questi percorsi si dimenticano di curarli e mantenerli in sicurezza e puliti. Tanto lavoro sprecato per le solite inadempienze. Basterebbe poco. Perchè non affidare la gestione e la manutenzione alle associazioni di volontari o ai consorzi che promuovono i prodotti e le bellezze turistiche? Interessante ad esempio a Cormons il noleggio delle mitiche vespe gialle. Con queste due ruote si va alla scoperta dei territori fino a Cevedale e al confine con Gorizia e la Slovenia. Tutti posti accumunati dalla cultura e dalla coltura dei vigneti. Da conoscere, senza inquinare l'ambiente. *cod 15494*

Fenomenologia del menu a prezzo fisso

Trattorie poliedriche e menu guidati... "naif"

di Guerrino Di Benedetto

Girovagando nel variegato mondo dei menu fissi ci siamo imbattuti in ben due nuove "fenomenologie" di menu: quello guidato e quello della trattoria trasformista o poliedrica. Interessante notare come nel corso dei secoli il concetto di trattoria sia così cambiato, certo negli anni passati i locali così denominati erano il regno dei menu fissi o del tutto compreso, teso a soddisfare le richieste di una umanità che ancora a pasto mangiava primo, secondo, contorno, dolce e caffè.

Il target di riferimento erano i lavoratori di passaggio, camionisti in primis, famiglie numerose e chi non voleva privarsi di una uscita al ristorante, magari di campagna. Qui accanto (*nella foto in alto a destra*), abbiamo una evoluzione, non più solo trattoria, ma anche bar e birreria un locale aperto dalle 7 del mattino alle 2 di notte, con musica dal vivo, maxi schermi (specificato Mediaset Premium) aperitivi e ultimo ma non ultimo l'allettante Happy Hour. Non c'è che dire non più una evoluzione, ma qui abbiamo l'anello mancante fra la ristorazione e la televisione, Darwin impazzirebbe, come i clienti che entrano.

Altra cosa è il menu guidato (*nella foto a sinistra*), grande trovata da Formula Uno della ristorazione, purtroppo non sappiamo chi guida se lo chef o il furbo proprietario o il cliente, né il nome del pilota... sarebbe interessante scriverlo nel menu. L'abbuffata è però garantita, con solo 30 euro abbiamo un numero esorbitante di antipasti, due primi, dolce, vino e acqua, caffè e coperto.

Qui ritroviamo sintetizzata la vecchia formula dei matrimoni di un tempo, dove ci rimpinzavano di antipasti e di primi, così che il secondo rimaneva nel piatto, oppure l'oste ne faceva poche porzioni confidando nella pienezza delle pance e nel suo certo risparmio e guadagno.

Siamo davanti a una mutazione genetica della ristorazione che necessiterebbe di uno studio più approfondito, così ora cercheremo altri menu guidati per studiarne il fenomeno. Anzi, se ne avete visti in giro segnalateli. *cod 15454*

SCATTATE E INVIATE

Il nostro viaggio continuerà sui prossimi numeri, arricchito di nuovi fenomeni e foto. Lanciamo un invito ai nostri lettori: inviateci una mail a **redazione@italiaatavola.net** allegando i vostri scatti.

Tipicità del Piave

Il fiume, tre province, mille sapori

"Tipico Piave" è una filosofia, una maniera originale di proporre una gamma quasi infinita di prodotti, articoli e servizi professionali, legati ai territori bagnati dal fiume Piave e ad altri ambiti più vasti, adiacenti a quest'area compresa in tre province, quelle di Belluno, di Treviso e di Venezia. Si tratta di un laboratorio di idee, suggerimenti e soluzioni che possano incentivare le singole attività, contribuendo alla crescita del mondo culturale, enogastronomico e turistico, quindi anche economico specifico, che si evolve di pari passo, entro e fuori gli ambiti veneti delimitati dal grande fiume, attingendo all'Europa che offre molteplici spunti all'iniziativa.

TIPICO® PIAVE
un fiume tre province mille sapori...

Il 24 giugno alle ore 18 ci sarà la Tavola rotonda "Insieme per crescere" e alle ore 20,30 una degustazione cibi e vini del territorio presso il Ristorante Borgo Ronchetto di Ponte di Piave (Tv). All'incontro saranno presenti realtà culturali, opinion-leader, media e tv, ristoratori, albergatori, industriali, artigiani, associazioni di categoria, consumatori e commercianti di prodotti legati al territorio.

Per creare una così forte e rappresentativa unicità, occorrono molte, valide "tipicità", a volte sconosciute ma tuttavia irripetibili, uniche per posizione geografica e climatica, per lo spessore della loro storia, per la grande cultura che le accompagna. Questo patrimonio ha ora un nome, una forma un progetto: tipico Piave, difendere, sviluppare e promuovere le tipicità del Piave. **(L.R.)**
cod 15658

A "scuola" di salmone

Una lezione sui segreti del pesce affumicato

I salmoni migliori sono quelli selvaggi che si pescano nelle acque dell'Alaska, mentre quelli del nord Europa sono d'allevamento. L'affumicatura del pesce può avvenire in modo naturale, bruciando legna di alberi aromatici, oppure in modo artificiale. Gli associati al Club Buongustai Bergamo hanno imparato questo e altro partecipando a una lezione-degustazione sui pesci affumicati che si è svolta alla Saps, Centro di ricerche gastronomiche della Pentole Agnelli. Docente è stato **Augusto Mauri** (*nella foto, a destra*), gourmet e operatore nel settore. Dalla teoria si è passati alla pratica con l'assaggio di un trancio di lavarello del lago di Garda e di un tonno a pinna gialla dell'Oceano Indiano. Poi sono arrivate in tavola fette di pesce spada affumicato sempre dell'Oceano Indiano.

Quindi il piatto principe, 4 tipi di salmone, tutti affumicati: tre selvaggi dell'Alaska (Red Sokeye, Red King e Red King White) e uno norvegese da allevamento. Il tutto in abbinamento alle bollicine Franciacorta Brut Satèn La Boscaiola. La cena è proseguita con un risotto agli asparagi preparato dal presidente del Club, **Ernesto Tucci** (*nella foto, quarto da sinistra*), assistito da **Antonio Burroni** (*nella foto, a sinistra*) e **Gemma Tomasoni** (*nella foto, seconda da destra*). Abbinato al risotto il Ramì bianco Falanghina del Molise di Norante Di Majo. Per finire le fragole di Ortofrutta Santini e la grappa di Moscato giallo di Tenuta degli Angeli. **(R.V.)** *cod 15589*

Campoli in tour

Maglia rosa alla buona tavola

foto Riccardo Melillo

Il Circolo dei buongustai corre al 93° Giro d'Italia con lo chef Fabio Campoli, già in maglia rosa accanto al progetto del ministero delle Politiche agricole e forestali, realizzato insieme a Rcs Sport Spa, "La qualità in giro".

Ogni tappa è associata a uno o più prodotti di qualità certificata del Made in Italy, per promuovere la conoscenza dei prodotti di qualità e un atteggiamento alimentare consapevole insieme a una regolare pratica sportiva. Un progetto importante che ricalca la filosofia del Circolo dei buongustai e che l'Associazione ha sposato in pieno, rendendo indissolubile il binomio tra lo sport e la cucina di un certo livello.

Si è partiti dai Paesi Bassi per scendere verso il nord Italia con i formaggi di montagna come la Fontina, il Castelmagno e il Gorgonzola, passando per gli oli Dop come il Riviera Ligure; al centro Italia si continua con il Prosciutto di Parma, la Mortadella di Bologna, il Parmigiano e il Pecorino. Si procede verso sud, dove non possono mancare Zafferano dell'Aquila, Mozzarella di Bufala, Limoni di Sorrento Igp, Clementine.

Da qui si è "pedalato" ancora verso nord per chiudere il tour gastronomico con la Mela della Val di Non e con il Radicchio Rosso di Treviso. *cod 15338*

Gli Acciugai della val Maira in un convegno

Nell'ambito della 164ª Festa di S. Marcellin a Macra di Cuneo, si è svolto il convegno "Laboratorio degli antichi sapori: l'acciuga, una storia che viene da lontano", proposto dalla neonata Confraternita degli Acciugai della val Maira. Singolare il fatto che dei montanari intrapresero la vendita di un tipico prodotto del mare. Momento storico di incontro con la Confraternita dell'aglio di Caraglio, dove sono state gettate le basi per una proficua collaborazione. *cod 15363*

I nostri amici Cancro

Moreno Cedroni
cuoco
9/7/1964

Davide Savoia
sommelier
13/7/1970

L'astrologa **Susy Grossi**
abbina zodiaco
ed enogastronomia
www.astroconsulti.net
www.susygrossi.it

ARIETE (21/03 - 20/04)

Vigore, dialettica e un ottimo dinamismo spicciolo saranno a tua disposizione in un frangente che ti vede a un passo da successi a lungo attesi! Conquisterai parecchi con il sottile fascino delle parole, con le espressioni più maliziose... Nel lavoro è meglio spicciarsi, per tagliar la testa al toro! Ti succederà un milione di volte di mangiare in frettissima, e in piedi.

GEMELLI (21/05 - 21/06)

La volontà di operare intensi cambiamenti investirà anche il settore sentimentale, nel quale ti piacerà imporre il tuo punto di vista. Pure nel settore professionale ci sono situazioni che ti sono venute a noia, e per cui hai in mente evoluzioni. Sarai più portato a gratificanti peccati di gola, ma mantieni la regola ferrea di non mangiare carboidrati alla sera.

LEONE (23/07 - 22/08)

Marte si defila, subito sostituito dalla leggiadra Venere. Che sa sottolineare ancor di più la tua leggiadra capacità di seduzione e la volontà di mettere i sentimenti al top della classifica. In un progetto potrebbe essere inutile voler tutto e subito: saranno le circostanze a darti inusitate chances e appaganti gratificazioni... Favorisci un'alimentazione meno proteica e calorica.

BILANCIA (23/09 - 22/10)

Fase creativa, ma convincere delle vostre tesi le persone che ti stanno accanto sembra un'impresa titanica! Si consolida la sensazione che stai corteggiando un personaggio difficile, opposto a te. Nel lavoro non sarà semplice difendere la linea d'azione scelta, ma devi essere il primo a credere in te stesso. A tavola puoi permetterti di tutto e di più.

SAGITTARIO (23/11 - 21/12)

Giugno presenta la necessità di alternative e di innovazioni in parecchi campi. Sarà meglio centrare la propria love-story su solidarietà, affetto, sul costruttivo procedere d'un dolce rapporto due... Risponder picche a chi cerca di darvi dei fastidi si rivelerà un impulso più positivo: da assecondare. Piatti unici, ricchi di fibra e vitamine ora saranno da prediligere.

ACQUARIO (21/01 - 19/02)

Sei ben appoggiato dal Sole e da Mercurio, forze celesti che rendono dinamiche le tue giornate. Con chi ami la capacità di capirsi al volo è magica e serena, fonte di dolce sincronia. Punta sulla minuziosa organizzazione prima di passare all'azione, e il lavoro si svolgerà facilmente. Il partner sollecita una tua maggiore attenzione alla linea e alla silouette...

TORO (21/04 - 20/05)

Bada al sodo, punta su risultati certi e non distrarti! Per la verità ora ti occorrerà continuare a concentrarti, appunto per non perdere il ritmo… Più innamorati dell'amore che di una persona, darai ai sentimenti una vivacità briosa, ludica e spumeggiante. Molto positiva l'attuale chiarezza di idee: porta a scelte sicure. Attieniti a soste contenute e misurate a tavola…

CANCRO (22/06 - 22/07)

Per farti ascoltare usa moderazione, dolcezza e gentile garbo negli approcci interpersonali, senza voler forzare né i tempi, né i modi. Si tratta di un mese molto propositivo nelle faccende a due: intriganti le possibilità di incontrare una persona speciale! Il lavoro ti vedrà attivo e sollecito e anche a tavola sarai propositivo. Bada alla linea...

VERGINE (24/08 - 22/09)

Al rigore severo di Saturno ora si aggiungerà l'esuberanza attiva del volitivo Marte. Chi pensasse di rivaleggiare con te forse non ha messo in conto l'attuale esplosivo e vulcanico sex-appeal che sfoggi... E se per caso occorresse sbaragliare una situazione complessa con un'azione di forza? Ti piaceranno alimenti più piccanti, piatti gagliardi, preparazioni più pepate.

SCORPIONE (23/10 - 22/11)

Il settore su cui puntare è la propria realizzazione, nel quale certe decisioni comportano forse dei rischi ma si legano a condizioni migliorative. Sapere di aver a fianco una persona tenace e solidale è il tuo asso nella manica perché i passi avanti nel lavoro sono più belli se condivisi con chi ami... Mangia a orario, non nutrirti d'aria, no al cibo-spazzatura!

CAPRICORNO (22/12 - 20/01)

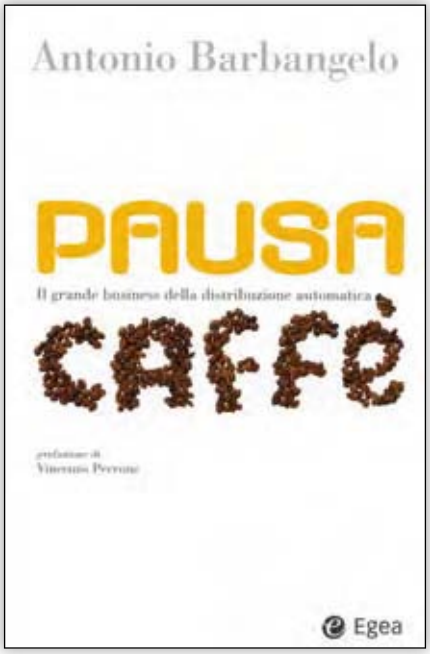
Scorrevole la prima parte di giugno, mentre più tardi forse qualche nodo arriva al pettine. Forse in campo domestico nel quale dovresti dimostrare maggiore attaccamento alla persona cara, non sempre capita... Contrasti relativi alla leaderchip e alla distribuzione degli introiti sono nell'aria, cerca vantaggi. Mangia alimenti diuretici e disinfiammanti.

PESCI (20/02 - 20/03)

Cura il campo finanziario per non fare i passi più lunghi della gamba: certi investimenti vanno sostituiti. In amore l'armonia sentimentale è assicurata dalla dimostrazioni protettive del partner. Negli emolumenti di lavoro è arrivato il tempo di ottenere adeguamenti e parificazioni a lungo attesi. Riso, pesce, verdure, ortaggi e frutta: menu ideale per te.

"Pausa caffè"

Viaggio nel mondo delle macchinette per fotografare il settore del vending



Nella Penisola c'è una macchinetta ogni 26 abitanti, che eroga ogni giorno caffè, bibite, snack, yogurt probiotico, frutta fresca, prodotti dietetici; talvolta persino pizze e piatti di lasagne fumanti e pronti per il consumo. Prodotti che si trovano nelle comunità di lavoro e - sempre più spesso - in luoghi aperti al pubblico: ospedali, stazioni ferroviarie, aeroporti, palestre, musei.

Il settore della distribuzione automatica attualmente costituisce una realtà da circa 3 miliardi di euro di fatturato annuo. L'Italia rappresenta il massimo produttore europeo di distributori automatici e detiene la leadership mondiale di export (70% della quota di settore). A fronte della congiuntura economica dell'ultimo periodo, quelle del vending sono cifre che non possono lasciare indifferenti e che lo rendono un settore che ha tanto da raccontare.

Edito da Egea (casa editrice dell'Università Bocconi), il libro "Pausa Caffè" del giornalista Antonio Barbangelo costituisce un testo dai molteplici aspetti legati al mondo manageriale, economico, sociologico, del costume e culturale. Un mondo che coinvolge direttamente varie categorie di imprese: dai fabbricanti di distributori alle società che li gestiscono e ne effettuano la manutenzione, fino ai big player della produzione alimentare; ma gioca un ruolo rilevante in territori confinanti, come quello della Gdo e della ristorazione

Il libro descrive le aziende del settore, analizza l'esportazione dei produttori italiani all'estero, racconta il progetto di qualificazione del settore a cui Confida lavora da anni e compie una digressione storica partendo dal 1946, anno a cui risale l'installazione dei primi distributori automatici per la vendita della Coca Cola sbarcati in Italia insieme ai Marines, per arrivare ai giorni nostri. Tutto in 150 agili e avvincenti pagine. **(G.N.)** *cod 15322*

Pausa Caffè
di Antonio Barbangelo - Egea editore
150 pagine

Esce "Cucina Gourmet", rivista per aspiranti chef

Il grande formato, la carta patinata, la qualità delle fotografie e l'elegante veste grafica ne fanno una rivista di alto profilo, da collezionare. Raffinata e attuale, "Cucina Gourmet", vanta autorevoli collaboratori tra cuochi, sommelier e giornalisti; interpreta le esigenze di chi, nonostante la frenetica vita di oggi, ama ancora cucinare e ricevere in casa con stile e buon gusto. Ai suoi lettori, donne e uomini, offre ogni mese numerose ricette e articoli. Non mancano le rubriche ad hoc. Il direttore è Chiara Mojana, firma del giornalismo gastronomico che ha diretto per 5 anni la rivista "A Tavola". *cod 15237*

Imparare il gusto... dalla scienza

Nuovo appuntamento con Scienza Snack, la collana di scienza per bambini di Editoriale Scienza: i libri sono veri e proprio mini laboratori dove i bimbi possono realizzare tanti esperimenti e trovare le risposte ai diversi quesiti posti utilizzando patelle, finestrelle pop-up e schede di rilievo che stimolano l'interazione coi testi. Scritto da di Delphine Grinberg, in collaborazione con La città dei bambini e dei ragazzi di Genova. *cod 15277*

"FETTE DI BONTÀ" CONQUISTA I LETTORI - L'Accademia delle 5T ha realizzato "Fette di bontà", una guida che racconta gli oltre 100 migliori salami naturali d'Italia. Oltre 100 prodotti tipici di tutte le regioni italiane: un vero e proprio "vademecum" per gli appassionati buongustai. Nel volume anche tutti i salami Igp e Dop. *cod 15319*

GOWINE SELEZIONA 615 CANTINE E 200 VINI - Arriva con la primavera l'edizione 2010 della Guida dedicata alle cantine italiane che "valgono il viaggio", edita dall'Associazione GoWine. Sono oltre 615 le cantine segnalate con descrizione. Oltre 200 i vini e 1.200 gli indirizzi. *cod 15110*

STORIE DI COCKTAIL AL COLUMBUS - Il Columbus, lounge bar & restaurant di Peschiera Borromeo (Mi) ha ideato la drink-list "Cocktales" da portare a casa, con curiosità da leggere e assaggiare e proposte gluten-free per chi soffre di celiachia. Un micro-magazine che cambia con le stagioni per scoprire il mondo dei drink. *cod 14636*

Sul lago di Garda la vita è in rosa!

Dopo anni di successi e di riconoscimenti enologici nazionali ed internazionali conseguiti (la vendemmia 2007 è risultata vincitrice al Mondial du Rosè de Cannes 2008 e medaglia d'argento con la vendemmia 2009) con il Chiaretto del Garda Classico DOC, noto fra i tanti turisti che affollano le rive del Lago, come "il vino dell'estate", la collezione enoica della Redaelli de Zinis si arricchisce di una nuova gemma:

IL GARDA ROSE' BRUT

ottenuto dalla celebre miscellanea di uve, codificata dal disciplinare della DOC Garda.

Questo spumante, che certamente ricorderete per la sua spiccata tipicità, si ottiene dopo una fermentazione in autoclave a temperatura controllata, con mosti affinati a contatto di lieviti selezionati dall'esperienza della Casa, per almeno 9 mesi.
Morbido e cremoso nella spuma, ha un'ottima persistenza, un perlage fine e continuo ed in bocca presenta gradevoli note di frutta del sottobosco e di rosa canina.

Di gusto giovane e moderno, si propone come splendido aperitivo, ma si accompagna gradevolmente con salumi, frutti di verdure ed il pesce alla griglia od al vapore. Insomma è anche uno spumante "tutto pasto" per serate speciali.

Azienda Vitivinicola **REDAELLI de ZINIS** 25080 **Calvagese Riviera** (BS)
Tel. +39.030.601001 – Fax +39.030.6800840 – www.dezinis.it

Su prenotazione: visite, degustazioni ed acquisti anche nei giorni festivi

Vuoi contattare la redazione?

Per scrivere o contattare la redazione, per inviare lettere al direttore o chiedere consulenza su alcuni argomenti trattati sulla rivista scrivere a **redazione@italiaatavola.net**

Oppure mandare un fax al numero **02 700557702**

La crisi non dipende dalla "concorrenza" dell'agriturismo

Caro direttore, leggo il suo editoriale che tratta della disparità tra agriturismi e ristoranti. Mi pare ovvio che un buon giornalista debba verificare a fondo la realtà per non incorrere in errori. Immagino quindi che Lei si sia recato di persona nei posti che cita e che abbia verificato questo terrificante mondo fatto di persone finte che offrono agli avventori cibi finti, in finti fabbricati rurali e che sono pagati con denari veri ma che sembrano finti.

Lo sa che è stato molto sfortunato? Lo sa che invece sarebbe potuto capitare in qualcuna delle 20mila aziende agrituristiche che sono fatte di persone che sono proprio degli agricoltori che devono trovare il modo di integrare un reddito agricolo che anno dopo anno si fa sempre più magro, a fronte di impegni di capitale e di tempo enormi? Lo sa che le normative che riguardano i controlli di sicurezza alimentare sono identici a quelli dei ristoranti? Lo sa che da noi il personale va regolarmente assunto? Ma lo sa che non è vero che ogni regione legifera per conto proprio, ma recepisce una legge quadro dello Stato italiano che detta norme generali? E se in qualche regione un tempo la ristorazione aveva caratteristiche diverse rispetto al resto dell'Italia, è grazie alla legge nazionale che queste si adegueranno a tutte le altre. Questa legge non ha frammentato ma ha unito. Cerchiamo di non fare di tutta l'erba un fascio [...]. Vede, se la gente vuole sempre meno andare nei ristoranti classici, il motivo non va ricercato nella nostra "concorrenza sleale" ma vi è qualcosa di più profondo...

Paolo Zoboli

Caro Paolo,
se ho scritto certe cose è perché credo di conoscere bene la sitazione. Lei parla degli agriturismi corretti e in regola. Gli stessi che sostengo essere i pilastri e le bandiere di tradizione e genuinità. Le assicuro però che a fianco di queste realtà ce ne sono troppe finte, che creano concorrenza sleale, non solo ai ristoranti, ma agli agriturismi seri. Mi spiace invece contraddirla sulle norme regionali: l'impostazione nazionale è solo un'idea lontana.

a.l.

A San Gimignano il vino è *take away*

Caro direttore in questi tempi difficili potremmo dire che, come al solito... piove sul bagnato. E ha perfettamente ragione a dire che è arrivata l'ora che i produttori di vino facciano sentire le loro ragioni presso chi (malamente) ci governa e cerchino nuove strategie per superare i nuovi scogli. A San Gimignano i produttori di vino associati al Consorzio lanciano in questi giorni un'iniziativa, il *take away*, volta a sostenere i consumi dei loro prodotti presso i ristoranti del territorio: a loro spese forniscono ai pubblici esercizi che hanno aderito all'iniziativa (una ventina) un kit da asporto, sacchetti di carta e tappi ermetici, per permettere al cliente di portarsi via le bottiglie non terminate. L'obiettivo è di coinvolgere in futuro tutti gli operatori della zona e, come secondo step, di estendere l'iniziativa in tutta Italia. È un piccolo tentativo di marketing "consapevole".

Elisabetta Borgonovi

Cara Elisabetta,
a San Giminiano avete avviato un processo positivo e utile per tutto il sistema. Speriamo che si allarghi ad altri ristoranti così da diventare un esempio per tutta Italia.

a.l.

Ci impongono nuove gabelle

Carissimo dottor Lupini, ancora una volta il governo ci sta imponendo delle cose assurde, ma non si rendono conto che i problemi sono altri? Il mio è un piccolo ristorante in Sardegna, a Carloforte, dove cerchiamo di dare il massimo sia dal punto di vista della qualità che del rispetto delle regole. Risultato? Locali vuoti per mancanza di denaro. Gabelle di ogni genere che intaccano il sietma della ristorazione.

Sa da quanto tempo stiamo aperti senza vedere un'anima? Noi abbiamo anche i traghetti per cui è una gabella in più da pagare. Sa che l'unico mese dove dobbiamo incassare per sopravvivere sono i "20 giorni di agosto"? Sfido chiunque a gestire delle attività in questo modo. Io sono carlofortina e sono nata sull'isola: lo spirito di sopravvivenza non ci manca e la professionalità pure: che ci lascino in pace questi politicanti perchè la nostra categoria è una delle poche che continua a pagare e a portare alta la tradizione italiana. La ringrazio anticipatamente e spero mi perdoni per lo sfogo ma siamo esasperati.

Maria Ida Ferraro

Carissima Maria Ida,
la sua lettera segnala uno stato di disagio ormai generalizzato a cui, complice anche la crisi - che nonostante le dichiarazioni ottimistiche si sta rivelando sempre più grave -, le istituzioni non sembrano proprio saper dare risposte. Forse è proprio partendo da iniziative stupide come l'obbligo degli etilometri che il settore potrebbe far sentire la sua voce, anche se temo che ancora una volta personalismi e impegni di lavoro porteranno solo a subire l'ennesima inutile normativa.

a.l.

Italia a Tavola
CONSULTAZIENDA
info line 039.587356
039.587342
www.consultazienda.it
www.italiaatavola.net

offerte e ricerche

Cerchi personale?
Inserimento offerta ed invio immediato del repertorio del personale disponibile, offerte illimitate ... il tuo Ufficio Risorse Umane!

Vuoi cedere l'attività?
Pagina web dedicata alla cessione, inserimento immediato, invio repertorio potenziali acquirenti e ... 0 costi di agenzia!

Offerte Lavoro

BONUS ANTICRISI
A giugno inserzione Gratuita x 15 giorni

- **RIST.-PIZZ.** in SVIZZERA cerca **1 CUOCO CAPO PARTITA + 1 CAMERIERE/A** per lavoro fisso o stagionale - conoscenza tedesco - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in DANIMARCA cerca **1 PIZZAIOLO + CUOCO UNICO** per lavoro fisso - serietà, professionalità ed esperienza - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 II° CUOCO + 1 CAMERIERE + 1 PIZZAIOLO** per lavoro fisso o stagionale - alloggio
- **RIST.** in VALLE D'AOSTA cerca **3 CAMERIERI/E** fissi e stagionali - esperienza, scuola alberg., età 18/35 anni - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca 1 **CAMERIERE + 1 CAPO PARTITA** per stagione estiva - preparazione pesce e conoscenza lingue - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in SVIZZERA cerca **2 CUOCHI CAPO PARTITA** da subito - esperienza, motivazione, professionalità - alloggio
- **RIST.-BAR** in LOMBARDIA cerca **1 II° CUOCO** per la stagione estiva - esperienza in ristoranti e catering - alloggio
- **RIST.** in LIGURIA cerca **CAMERIERE RESPONSABILE** per la stagione estiva - esperienza, massima serietà, età max 45 anni
- **RIST.-SELF SERVICE** in TOSCANA cerca **1 CUOCO** per la stagione estiva - serietà, disponibilità, esperienza nella direzione del personale
- **RIST.-PIZZ.** in VENETO cerca **1 CAMERIERE CHEF DE RANG** per la stagione estiva - conoscenza lingua tedesca e carta dei vini - alloggio
- **WINEBAR** in TOSCANA cerca **1 BANCONISTA/CAMERIERA** per la stagione estiva - esperienza, bella presenza e disponibilità - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in EMILIA ROMAGNA cerca **1 CAMERIERE** per lavoro fisso - persona giovane e capace per lavoro di pizzeria
- **RIST.** in SARDEGNA cerca 1 **CHEF O CAPO PARTITA** per stagione estiva da maggio/settembre - chef giovane per cucina a base di pesce - ambiente familiare di 60/80 coperti - alloggio

Ricerche Lavoro

- **BARISTA** età 26 esp. 8 - ted. buono - per Italia/estero
- **BARISTA** età 48 esp. 7 - per Italia
- **BARISTA** età 31 esp. 15 - spagn. buono - per Italia
- **BARISTA/AIUTO BARMAN** età 36 esp. 10 - ingl. e ted. buono - per Italia
- **BARISTA/BARMAN** età 24 esp. 2 - ingl. scol. - per Italia/estero
- **BARISTA/COMMIS DI CUCINA** età 43 esp. 14 - per Italia/estero
- **BARMAN/CAMERIERE** età 22 esp. 5 - ingl. e franc. scol. - per Italia/estero
- **BARMAN/CHEF DE RANG** età 24 esp. 10 - ingl. e spagn. scol. - per Italia/estero
- **BARMAN/CAMERIERE DI BAR** età 27 esp. 5 stag. - sc.alberg. - ingl. - per Italia
- **CAMERIERA** età 46 esp. 25 - per Italia
- **CAMERIERA** età 19 esp. 1 - ingl. - per Italia/estero
- **CAMERIERA COMMIS** età 19 esp. extra - per Italia
- **CAMERIERA PIANI** età 39 esp. 14 - franc. ed ingl. - per Italia
- **CAMERIERA/BARISTA** età 23 esp. 5 - sc.alberg. - ingl. e franc. scol. - per Italia/estero
- **CAMERIERA/BARISTA** età 20 esp. 4 - ingl. e franc. scol. - per Italia/estero
- **CAMERIERA/BARISTA** età 33 esp. 5 - per Italia
- **CAMERIERE** età 32 esp. 16 - spagn. - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 24 esp. 4 - spagn. perfetto e ingl. buono - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 42 esp. 12 - ted. discreto e ingl. buono - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 33 esp. 3 - ingl. buono - per nord Italia/estero
- **CAMERIERE** età 39 esp. 20 - fran. discreto, ted. e ingl. di servizio - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 27 esp. 2 - per estero
- **CAMERIERE** età 25 esp. 5 + 5 stag. - ingl. e franc. buono - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 21 esp. 2 - franc., ingl. e arabo - per Italia/estero
- **CHEF DE RANG/MAITRE** età 40 esp. 20 - ted. e ingl. fluente - per Italia/estero
- **CAMERIERE COMMIS** età 22 esp. 1 (3 anni fa) - naz. peruviana - ingl. - per Italia/estero
- **CAMERIERE COMMIS/BARISTA** età 27 esp. stage - per Italia
- **DEMI-CHEF** età 22 esp. 5 - franc. buono, ingl. scol. - per centro/nord Italia
- **CAMERIERE RESP.** età 44 esp. 15 - sc.alberg. - francese, ted. e ingl. - per Italia/estero
- **CAMERIERE RESP.** età 29 esp. 10 - per Italia
- **CAMERIERE RESP.** età 49 esp. 30 - per Italia
- **CAMERIERE/BARISTA** età 33 esp. 10 - sc.alberg. - ingl. - per Italia/estero
- **CAMERIERE/BARISTA** età 19 esp. 1 - ingl. di servizio - per Italia
- **CAMERIERE/BARISTA** età 25 esp. 5 - sc.alberg. - ingl. - per Italia/estero
- **CAPO BARMAN** età 25 esp. 10 - ingl. ottimo e ted. sufficiente - per Italia
- **COMMIS DI CUCINA** età 38 esp. 2 - corso regionale - per Italia/estero
- **COMMIS DI CUCINA** età 18 esp. 5 stag. - per Italia
- **COMMIS DI CUCINA** età 34 esp. 4 - spagn. - per Italia/estero
- **COMMIS DI CUCINA** età 20 esp. 4 stag. - sc.alberg. - ingl. e franc. scol. - per Italia
- **COMMIS DI CUCINA** età 26 esp. 6 - spagn. madrelingua - per Italia
- **COMMIS DI CUCINA** età 23 esp. 2 - ingl. scol. - ingl. - per Italia/estero
- **COMMIS DI CUCINA** età 26 esp. 5 - ingl. - per Italia/estero
- **COMMIS DI CUCINA** età 22 esp. 3 - ingl. - per estero
- **COMMIS DI CUCINA** età 26 esp. 2 - franc. - per Italia/estero
- **COMMIS DI CUCINA** età 21 esp. 7 - sc.alberg. - per sud Italia
- **CUOCA** età 45 esp. 18 - per estero
- **CUOCA II° LIV.** età 47 esp. 18 - per Italia
- **CUOCO** età 48 esp. 25 - per Italia/estero
- **CUOCO** età 44 esp. 20 - per Italia
- **CUOCO** età 51 esp. 32 - ted. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 57 esp. 30 - per Italia/estero
- **CUOCO** età 35 esp. 14 - sc.alberg. - ingl. franc. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 43 esp. 20 - sc.alberg. - per Italia
- **CUOCO** età 47 esp. 22 - spagn. e franc. - per estero
- **CUOCO** età 37 esp. 13 - ted. discreto - per estero
- **CUOCO** età 29 esp. 4 - sc.alberg. - spagn. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 42 esp. 15 - per Italia/estero
- **CUOCO** età 52 esp. 30 - sc.alberg. - ingl. e franc. buono - per Italia/estero
- **CUOCO** età 26 esp. 12 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 45 esp. 5 - per Italia
- **CUOCO** età 37 esp. 12 - ingl. - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 35 esp. 4 - sc.alberg. - ingl. scol. - per Italia
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 48 esp. 5 - per Italia
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 33 esp. 4 stag. - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 28 esp. 10 - sc.alberg. - specializzato pesce - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 40 esp. 24 - sc.alberg. - franc. - per Italia
- **CUOCO CHEF** età 49 esp. 30 - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 36 esp. 20 - per sud Italia
- Italia/estero età 51 esp. 30 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 42 esp. 27 - sc.alberg. - ingl. scolatico - per Italia
- **CUOCO CHEF** età 50 esp. 25 - spagn. ottimo - per Italia/estero
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 37 esp. 15 - per Italia/estero
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 43 esp. 20 - per Italia
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 40 esp. 23 - ingl. - per Italia/estero
- **F&B/DIRETTORE/MAITRE** età 38 esp. 23 - ingl. ottimo e franc. buono - per Italia/estero
- **GENERICO** età 40 esp. 10 - per Italia/estero
- **GENERICO** età 39 esp. 5 - per Italia
- **MAITRE** età 50 esp. 22 - ted. ottimo - per Italia/estero
- **PANETTIERE/FORNAIO** età 34 esp. 15 - per Italia
- **PASTICCIERE** età 27 esp. 10 - per Italia/estero
- **PASTICCIERE/GELATIERE** età 52 esp. 37 - ingl. scol. - per Italia/estero
- **PASTICCIERE/PIZZAIOLO** età 30 esp. 5 - ingl. buono - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 31 esp. 15 - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 30 esp. 8 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 38 esp. 16 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 54 esp. 30 - citt. italiana - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 40 esp. 24 - franc. e ted. di servizio - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 31 esp. 3 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 43 esp. 19 - franc. scol. - per nord Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 25 esp. 5 - spagn. e ingl. - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 32 esp. 14 - poco ted. - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 38 esp. 15 - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 41 esp. 7 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/BARISTA** età 27 esp. 2 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/CAMERIERE** età 31 esp. 17 - ingl. e franc. scol. - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/COMMIS DI CUCINA** età 33 esp. 10 - ingl. e franc. - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/CUOCO** età 39 esp. 15 - ingl. e franc. - per Italia
- **RESTAURANT MANAGER** età 39 esp. 20 - ingl. - per Italia

Offerte Attività

BONUS ANTICRISI
A giugno realizzazione Gratuita della pagina personalizzata

- **HOTEL***-RIST.-BAR** in TRENTINO in gestione il ristorante, in vendita il bar, l'immobile e l'attività storica - 26 camere, 2 stabili attigui di cui uno albergo e ristorante e l'altro enoteca e 3 appartamenti di 100 m² - mq. 2000 int. + m² 1.000 est. con 120 posti
- **RIST.** in VALLE D'AOSTA in vendita - attività di livello costituita da 2 sale di 130 m² con 30 coperti
- **BAR-TAVOLA CALDA** in EMILIA ROMAGNA in vendita o in aff.con opz. d'acquisto - attività sita in centro di 220 m² e 60 m² est. con 160 posti
- **HOTEL***-RIST.** in ABRUZZO in vendita - ottimo affare - attività annuale con 44 camere più 2 stanze per disabili - impianto di condizionamento nuovo e camere nuove
- **BAR** in LOMBARDIA in vendita - locale situato su strada di paese di forte passaggio ed è composto da 40 m² - Posti: 15
- **COMPLESSO** immobiliare in LOMBARDIA in vendita - ottimo affare adatto a qualsiasi soluzione composto da 2500 m² su s.s. Mi/Lc
- **HOTEL***-RIST.** in TRENTINO in vendita - lavoro annuale - 35 camere + 7 appartamenti

Ricerche Attività

- **ALBERGO** in acquisto nel nord Italia - attività 3 stelle
- **BAR** in affitto con opz. d'acq. nel nord/centro Italia
- **BAR-PIZZERIA** in acquisto, gestione o affitto con opz. d'acq. a Londra
- **BAR-TABACCHI** in gestione o affitto con opz. d'acq. nel raggio di 30 km da Carnago - bar a gestione famigliare
- **BAR-TABACCHI** in acquisto in centro Italia
- **BAR-TAVOLA CALDA** in acquisto, gestione o affitto con opz. d'acq. nel nord Italia oppure all'estero in località turistica o in città
- **BAR-TAVOLA CALDA-TRATTORIA** in gestione o affitto con opz. d'acq. a Milano zona Città Studi - almeno 60 coperti
- **PIZZERIA** in gestione o affitto con opz. d'acq. nel sud Italia - max 70 coperti
- **PIZZERIA** in affitto con opz. d'acq. nel nord Italia
- **RIST.-PIZZ.-BAR-TABACCHI-GELATERIA** in gestione o affitto con opz. d'acq. nel nord/centro Italia
- **RIST.-WINEBAR-PUB** in acquisto, gestione o affitto con opz. d'acq. in centro/nord Italia
- **RISTORANTE** in gestione o affitto con opz. d'acq. nel nord Italia - locale con max 70 coperti
- **RISTORANTE** in gestione o affitto con opz. d'acq. a Milano o Riviera Ligure - max 50 coperti
- **RISTORANTE** in gestione o affitto con opz. d'acq. in montagna o mare (Abruzzo/Molise) - locale con max 50 coperti
- **RISTORANTE-BAR** in acquisto o affitto con opz. d'acq. nel nord Italia

www.buonalombardia.it

Prodotti tipici Educazione alimentare
Ricette lombarde Itinerari e Agriturismo

LOMBARDIA. **COSTRUIAMOLA INSIEME.**

RegioneLombardia
Agricoltura

Forni Ceky

Forni CEKY.

Belli fuori,
Belli dentro.

FORNI realizzati con tecnica artigianale utilizzando mattoni refrattari della più alta qualità, garantendo un'efficienza calorica e una resistenza all'usura maggiori.

BRUCIATORI originali Ceky, non necessitano di ventilazione e allacciamenti elettrici, garantendo maggior sicurezza e facilità di manutenzione. Funzionano con ogni tipo di gas e consentono consumi energetici ridotti.

PIZZA CONCEPT realizzazione di pizzerie complete , studiate sulla base delle necessità proprie di ogni singolo cliente.

CUPOLE INTERAMENTE REALIZZATE IN MATTONI REFRATTARI: CONSUMI RIDOTTI E MAGGIORE DURATA NEL TEMPO.

FORNI esternamente rifiniti e completamente personalizzabili nei rivestimenti. Realizzati su misura per soddisfare qualsiasi esigenza.

PIZZA CONCEPT Studio, progettazione e montaggio di soluzioni personalizzate. L'isola allestita soddisfa ogni esigenza.

Forni Ceky | 25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972249 | Fax 030.9972818 | E-Mail: ceky@ceky.it

Chi vive nel cuore dei frutteti e dei vigneti soleggiati dell'Alto Adige sa come deliziare il proprio palato: con una grappa di particolare eleganza e morbidezza, con una Williams dall'ineguagliabile freschezza o con un bicchierino di raffinato liquore. Il meglio dell'arte distillatoria della famiglia Roner.

www.roner.com

RONER

DISTILLATORI IN ALTO ADIGE